FR Notice d'utilisation 2
EN User manual 20
DE Benutzerinformation 37
NL Gebruiksaanwijzing 55

USER MANUAL

Four
Oven
Backofen
Oven

ZYB590

la vita è bella

ZANUSSI

ITALIAN SINCE 1916

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Conseils utiles _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 10
Tableaux de cuisson _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 11
Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 15
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ _ 17
Installation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 18
Branchement électrique _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 19
En matière de protection de l'environnement _ _ _ 19

Sous réserve de modifications

⚠ Consignes de sécurité

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil
- Pour le respect de l'environnement
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure corporelle.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte ou que l'appareil est en fonctionnement. Risque de blessure corporelle ou d'autre invalidité permanente.
- Si l'appareil est muni d'un verrouillage du four ou d'un verrouillage des touches, utilisez-le. Il empêche les enfants et les petits animaux d'utiliser accidentellement l'appareil.

Consignes générales de sécurité

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

Installation

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, assurez-vous de bien retirer tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles

à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.

- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Certaines parties du four sont électrifiées. Veillez à ce que l'appareil soit correctement encastré et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'espace. Cela évite les chocs électriques, car vous ne pouvez pas toucher accidentellement les accessoires dangereux.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électrique ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Ne remplacez pas ou ne changez pas le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Attention à ne pas écraser ou endommager la prise (si tel est le cas) et le câble d'alimentation situés à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez que la prise est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Retirez, pour ce faire, la fiche de la prise secteur (si tel est le cas).

Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
- Ne placez jamais, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais d'objets directement sur le fond de l'appareil et ne le recouvrez jamais de papier aluminium ;
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.

- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, veuillez mettre l'appareil à l'arrêt et le débrancher électriquement.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque de brûlure. Les vitres risquent de se briser.
- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière, afin que le revêtement reste en bon état.
- Pour votre sécurité personnelle et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Ne nettoyez jamais l'émail catalytique (si tel est le cas).

Nettoyage par pyrolyse

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors du nettoyage par pyrolyse.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte et ne coupez pas le courant lors du nettoyage par pyrolyse.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, maintenez les enfants à distance. L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, les salissures tenaces peuvent provoquer une décoloration de l'émail. La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil

Éclairage du four

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

Service après-vente

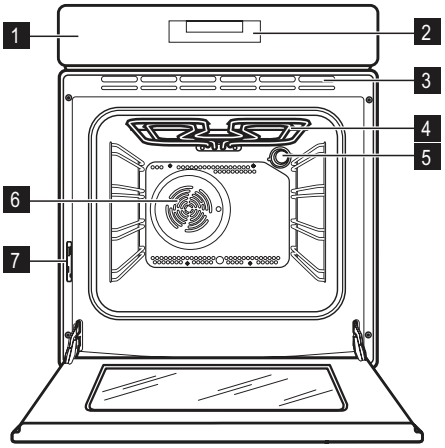
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel
  - Débranchez l'appareil du secteur.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Il empêche les enfants ou les petits animaux de s'enfermer à l'intérieur de l'appareil. Risque d'asphyxie.

Description de l'appareil

Description de l'appareil



1 Bandeau de commande
2 Afficheur numérique
3 Ouvertures d'aération du ventilateur de refroidissement
4 Résistance
5 Éclairage du four
6 Ventilateur
7 Plaque signalétique

Accessoires du four

- **Grille du four**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages**
  Pour gâteaux et biscuits.
- **Lèchefrite**
  Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

Avant la première utilisation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

Premier nettoyage

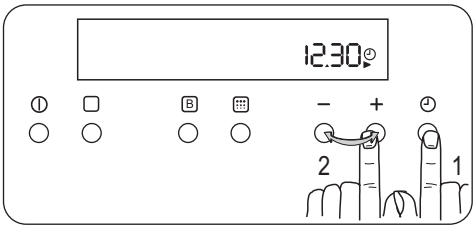
- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

⚠ **Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface.
Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Réglage et modification de l'heure du jour

ⓘ Le four ne fonctionne que si vous avez réglé l'heure.

Après le branchement de l'appareil ou une coupure d'électricité, le symbole de l'heure ◴ et ▶ clignotent automatiquement.



Réglez l'heure courante à l'aide de la touche + ou — .

Modification de l'heure

1. Appuyez plusieurs fois sur ◴ jusqu'à ce que le symbole ◴ clignote.
2. Réglez l'heure courante à l'aide de la touche + ou — .

L'horloge affiche l'heure courante et le symbole cesse de clignoter au bout d'environ 5 secondes.

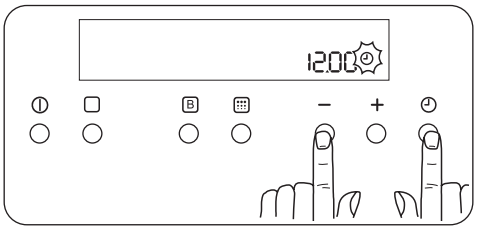
Mode Démo

Vous pouvez mettre l'appareil en fonctionnement pour un essai ou une présentation de toutes les étapes de fonctionnement au moyen du mode Démo. Le four ne chauffe pas.
Vous pouvez utiliser le mode Démo seulement lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou après une coupure d'électricité, "12:00" et ◴ clignotent sur la fenêtre d'affichage.

Activation du mode Démo

1. Appuyez sur la touche ◴ pendant environ 2 secondes. Un signal sonore retentit.
2. Appuyez sur les touches ◴ et " — " en même temps. Un signal sonore retentit et "12:00" s'affiche.

ⓘ Si l'affichage indique ◴, le mode Démo est activé.



Désactivation du mode Démo

1. Mettez à l'arrêt le four.
2. Suivez de nouveau la procédure indiquée ci-dessus.

ⓘ En cas de coupure d'électricité, le mode Démo est sauvegardé.

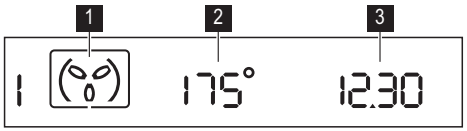
Préchauffe

Vous pouvez utiliser la fonction de cuisson traditionnelle et de température maximale, et faire chauffer le four vide pendant 45 minutes (reportez-vous au paragraphe « Réglage des fonctions du four »). Cela permet de brûler les résidus déposés dans l'enceinte du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur désagréable. Ce phénomène est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

Afficheur

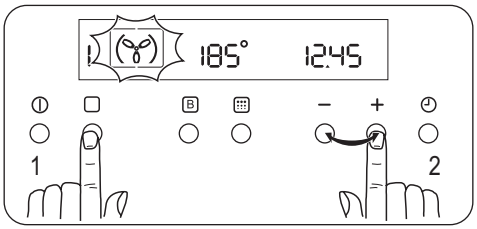


1 Fonction de cuisson
2 Température
3 Durée

Touche	Fonction	Description
⏻	MARCHE/ARRÊT	Pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.
☐	SÉLECTEUR	Pour régler les fonctions du four.
B	CHAUFFAGE RAPIDE	Pour activer la fonction de chauffage rapide.
⁞⁞	NETTOYAGE PAR PYROLYSE	Pour démarrer le nettoyage par pyrolyse.

Touche	Fonction	Description
+ / —	PLUS, MOINS	Pour régler les valeurs (température et heure).
⏲	HORLOGE	Pour régler les fonctions de l'horloge.

Sélection de la fonction



1. Appuyez sur ☐ plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction nécessaire clignote.

   Une température apparaît automatiquement sur l'afficheur. Si vous ne modifiez pas cette température dans les 5 secondes qui suivent, le four commence à fonctionner.
2. Pour modifier la température, appuyez sur la touche + ou — .

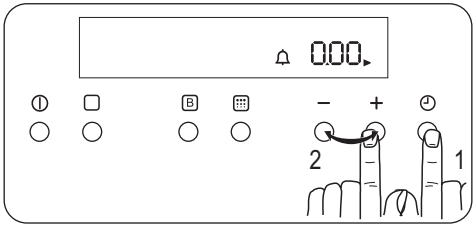
ⓘ En cas de panne de courant, le programmateur maintient tous les réglages en mémoire pendant environ 3 minutes. Si plus de 3 minutes s'écoulent sans électricité, vous devez reprogrammer tous les réglages (heure du jour compris).

Fonctions du four

Fonction Four		Utilisation
	Chaleur tournante	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent. **Température préréglée : 175 °C**
	Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau. **Température préréglée : 200 °C**
	Gril interne	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts. **Température préréglée : 250 °C**
	Gril à chaleur tournante	L'élément chauffant du gril et le ventilateur du four font circuler de l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de gros morceaux de viande. **Température préréglée : 180 °C** **Important** Température maximale pour cette fonction : 200 °C.
	Cuisson Pizza	La sole fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur assure la circulation de l'air pour la cuisson des garnitures de pizzas ou des farces de tourtes. **Température préréglée : 175 °C**

Fonction Four		Utilisation
	Gril complet	L'élément chauffant du gril complet est allumé. Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire des toasts. **Température préréglée : 250 °C**
	Sole élément	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant. **Température préréglée : 250 °C**
	Élément chauffant supérieur	La chaleur provient uniquement de la partie supérieure du four. Pour terminer la cuisson des plats. **Température préréglée : 250 °C**
	Décongélation	Pour décongeler les aliments surgelés. Cette fonction permet de décongeler les aliments délicats, notamment les gâteaux fourrés à la crème, les gâteaux glacés, les pâtisseries, le pain et les autres aliments à base de levure.
	Nettoyage par pyrolyse	Pour retirer les salissures tenaces.

Réglage des fonctions de l'horloge



1. Appuyez sur ⏲ plusieurs fois sur jusqu'à ce que le voyant de la fonction nécessaire clignote.
2. Pour régler le minuteur 🔔, Durée |→| ou Fin →|, appuyez sur la touche + ou —.

   Le voyant de la fonction correspondante s'allume. Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

   Avec les fonctions Durée |→| et Fin →|, le four se met à l'arrêt automatiquement.
3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur ⏲ plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction nécessaire et ▶ clignotent.
2. Appuyez sur " — " plusieurs fois jusqu'à ce que l'affichage du temps "00:00".

Fonction de l'horloge		Application
⏲	Heure du jour	Affiche l'heure du jour. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
🔔	Compte-minutes	Pour régler le minuteur. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. **Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.**
|→|	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
→|	Fin	Pour régler l'heure de fin de cuisson d'une fonction.

Les fonctions Durée I→I et Fin →I peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Dans ce cas, réglez Durée I→I, puis Fin →I.

Fonctions supplémentaires

Bip de contrôle

Désactivation du bip de contrôle

1. Mettez le four à l'arrêt à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.
2. Appuyez simultanément sur les touches ☐ et + et maintenez-les appuyées jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (environ 2 secondes).

Le bip de contrôle ne fonctionne pas.

Activation du bip de contrôle

1. Appuyez simultanément sur les touches ☐ et + et maintenez-les appuyées jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (environ 2 secondes).
2. Le bip de contrôle est de nouveau activé.

Arrêt automatique

L'appareil se met automatiquement à l'arrêt au bout d'un certain temps :

- si vous ne l'avez pas éteint ;
- si vous ne modifiez pas la température du four.

Le voyant affichant la dernière température sélectionnée clignote.

Température du four	Délai d'arrêt automatique
30 °C - 120 °C	12,5 h
120 °C - 200 °C	8,5 h
200 °C - 250 °C	5,5 h
250 °C - maximum °C	3,0 h

Après un arrêt automatique, mettez le four à l'arrêt complet. Vous pouvez ensuite le remettre en fonctionnement.

Important Si vous réglez les fonctions de l'horloge Durée I→I ou Fin →I, l'arrêt automatique se désactive.

Verrouillage du four

Cette fonction permet d'empêcher toute mise en fonctionnement de l'appareil.

Activation du verrouillage du four

1. Mettez le four à l'arrêt à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.
2. Appuyez simultanément sur la touche de sélection ☐ et sur la touche —, jusqu'à ce que « SAFE » s'affiche. Le verrouillage du four est activé.

Désactivation du verrouillage du four

Pour désactiver le verrouillage, exécutez la même procédure.

Fonction de chaleur résiduelle

Avec la fonction Durée, le four se met automatiquement à l'arrêt quelques minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Le four utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson sans consommer d'énergie.

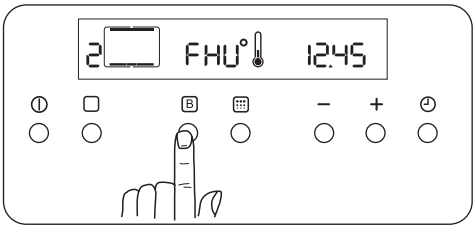
Important La fonction Chaleur résiduelle peut être appliquée seulement si la Durée est de plus de 15 minutes.

Fonction de préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage. Vous pouvez l'utiliser avec toutes les fonctions de cuisson.

Important Attendez que la fonction de préchauffage rapide soit terminée avant d'enfourner des aliments.

1. Réglez une fonction du four.
   Modifiez éventuellement la température recommandée.
2. Appuyez sur la touche B. L'affichage indique "FHU" et la fonction de préchauffage rapide est activée.



3. Une fois le préchauffage rapide terminé, un signal sonore retentit et "FHU" s'éteint.
   L'appareil continue à présent à chauffer suivant la fonction et la température de cuisson sélectionnées.
4. Enfournez les aliments.

Code erreur

Si certains paramètres sont incorrects, les fonctions en cours sont désactivées et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement..."

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

Conseils utiles

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez-les depuis le bas de l'appareil.
- Vous pouvez cuisiner simultanément des plats différents sur deux niveaux différents. Pour cela, placez les grilles sur le niveau 1 et sur le niveau 3.
- L'appareil est équipé d'un système spécifique, qui fait circuler l'air et recycle en permanence la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Il diminue le temps de cuisson nécessaire, ainsi que la consommation correspondante.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte et atteindre le meuble. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, mettez l'appareil en fonctionnement 10 minutes avant la cuisson.
- Essuyez l'humidité après chaque utilisation.
- Ne placez jamais d'objets directement sur le fond de l'appareil et ne recouvrez jamais les composants de papier aluminium pendant la cuisson. En effet, cela risquerait de modifier les résultats de la cuisson et d'endommager le revêtement en émail de l'appareil.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèchefrite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

Tableau de cuisson

GATEAUX

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	2 (1 et 3)	160	45-60	Dans un moule à gâteaux
Pâte sablée	2	170	2 (1 et 3)	160	24-34	Dans un moule à gâteaux
Gâteau au fromage blanc avec babeurre	1	170	2	160	60-80	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Tarte aux pommes	1	170	2 gauche + droit	160	100-120	2 moules à gâteaux de 20 cm sur le gradin du four
Strudel	2	175	2	150	60-80	Sur plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	170	2	160	30-40	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Cake aux fruits secs	2	170	2	155	60-70	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Savoie (gâteau sans matières grasses)	2	170	2	160	35-45	Dans un moule à gâteaux de 26 cm
Gâteau de Noël/ gâteau riche aux fruits	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Plum pouding	2	170	2	160	50-60	Dans un moule à pain 1)
Petits gâteaux	3	170	3 (1 et 3)	160	20-30	Sur la plaque à gâteaux
Biscuits	3	150	3	150	20-30	Sur la plaque à gâteaux 1)
Meringues	3	100	3	100	90-120	Sur la plaque à gâteaux
Petits pains	3	190	3	180	15-20	Sur la plaque à gâteaux 1)
Choux	3	190	3	180	25-35	Sur la plaque à gâteaux 1)
Tartelettes	3	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteaux de 20 cm
Sandwich Victoria	1 ou 2	180	2	170	40-55	Gauche + droit dans un moule à gâteaux de 20 cm

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Pain blanc	1	190	1	190	60-70	1 - 2 unités, 500 g par unité 1)
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	190	2 (1 et 3)	180	25-40	6-8 petits pains sur plaque de cuisson 1)
Pizzas	1	190	1	190	20-30	Sur la lèchefrite 1)
Scones	3	200	2	190	10~20	Sur la plaque à gâteaux 1)

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

FLANS

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Flan	2	180	2	180	40-50	Dans un moule
Flan de légumes	2	200	2	175	45-60	Dans un moule
Quiche	1	190	1	190	40-50	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-40	Dans un moule
Cannellonis	2	200	2	190	25-40	Dans un moule
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	Moule pour 6 puddings 1)

1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

VIANDES

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Bœuf	2	200	2	190	50-70	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Viande de porc	2	180	2	180	90-120	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Viande de veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Roastbeef anglais, saignant	2	210	2	200	44-50	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Roastbeef anglais cuit à point	2	210	2	200	51-55	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Roastbeef anglais bien cuit	2	210	2	200	55-60	Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Sur la lèchefrite
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 morceaux sur la lèchefrite
Agneau	2	190	2	190	110-130	Gigot
Poulet	2	200	2	200	70-85	Le tout sur la lèchefrite
Dinde	1	180	1	160	210-240	Le tout sur la lèchefrite
Canard	2	175	2	160	120-150	Le tout sur la lèchefrite
Oie	1	175	1	160	150-200	Le tout sur la lèchefrite
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Le tout sur la lèchefrite

POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson [min]	Notes
	Gradin	Temp [°C]	Gradin	Temp [°C]		
Truite/daurade	2	190	2 (1 et 3)	175	40-55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	190	2 (1 et 3)	175	35-60	4-6 filets

Cuisson au gril

Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	Niveau de gradin	Temp. (°C)	1er côté	2ème côté
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	Niveau de gradin	Temp. (°C)	1er côté	2ème côté
Biftecks	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Brochettes	4	/	3	250	10-15	10-12
Blanc de poulet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers	6	600	3	250	20-30	
Filets de poisson	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs toastés	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Gril à chaleur tournante

Avertissement Utilisez cette fonction avec une température maximum de 200°C.

TYPE DE PLAT	Quantité		Cuisson au gril		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g	niveau	Temp. (°C)	1e face	2e face
Rôti roulé (dinde)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Cuisses de poulet	6	-	3	200	15-20	15-18
Caille	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratin de légumes	-	-	3	200	20-25	-
pièces. Pétoncles	-	-	3	200	15-20	-
Maquereau	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Tranches de poisson	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

TYPE DE PLAT	Cuisson Pizza		Temps de cuisson en minutes	REMARQUES
	Niveau de gradin	Temp. °C		
Pizza, grande	1	200	15~25	sur le plateau multi-usages
Pizza, petite	1	200	10~20	sur le plateau multi-usages ou la grille du four
Petits pains	1	200	15~25	sur le plateau multi-usages

Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

Nettoyage par pyrolyse

⚠ **Avertissement** Le four devient très chaud. Attention, risque de brûlure !

Important N'utilisez pas simultanément la fonction de nettoyage par pyrolyse et la table de cuisson (si elle a été installée sur l'appareil). Cela risquerait d'entraîner une surchauffe et d'endommager l'appareil.

Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse :

- Retirez tous les accessoires du four.

ⓘ Pour retirer la glissière, reportez-vous au paragraphe « Retrait de la glissière ».

- Fermez la porte du four correctement.

1. Éliminez au préalable le plus gros des salissures à la main.
2. Appuyez de nouveau sur la touche ☐ jusqu'à ce que l'écran affiche ▭.
   - « **Pyro** » et ⊢---⊣.
   - Un signal sonore retentit. Il vous rappelle que vous devez retirer tous les accessoires du four.
   - L'affichage de la température indique « P1 » ou « P2 ».
   - L'horloge indique « 2:00 » ou « 2:30 ».
   - Durée ⊢→⊣ clignote pendant environ 5 secondes.
3. Pendant que la durée ⊢→⊣ clignote, utilisez + ou — pour régler la durée souhaitée :
   - 2:00 pour un four peu sale,
   - 2:30 pour un four très sale.
4. Appuyez sur la touche de nettoyage par pyrolyse ▦ pour démarrer le nettoyage.
   Lorsque le four commence à chauffer, les barres de plus en plus grandes qui s'affichent sur le symbole 🌡 indiquent que la température à l'intérieur du four augmente.
   Lorsque le four atteint la température préréglée, la porte se verrouille et 🔑 s'affiche sur le bandeau.

À la fin du nettoyage par pyrolyse, l'affichage indique l'heure. La porte du four est verrouillée. Dès que le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

ⓘ Vous pouvez interrompre le processus de nettoyage par pyrolyse à tout moment. Pour cela, appuyez sur la touche ⏻.

ⓘ Pour utiliser le four, vous devez attendre que la porte se déverrouille.

Heure d'arrêt du nettoyage par pyrolyse

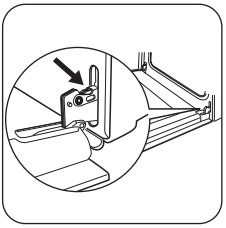
ⓘ Vous pouvez également régler l'heure d'arrêt du nettoyage par pyrolyse à l'aide de la fonction Fin. →⊣.

1. Répétez la procédure ci-dessous (point 1 à point 3).
2. Appuyez sur la touche de l'heure. 🕘.
   L'affichage indique →⊣, et la flèche clignote.
3. Appuyez sur la touche + ou sur la touche — pour sélectionner l'heure de fin de cycle souhaitée.

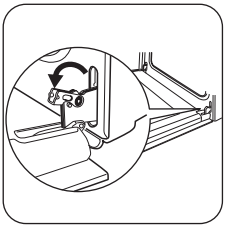
Nettoyage de la porte du four

La porte du four a quatre vitres.
Retirez la porte du four ainsi que les parois internes vitrées, afin de les laver.

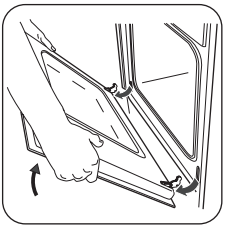
Retrait de la porte du four et des parois internes vitrées



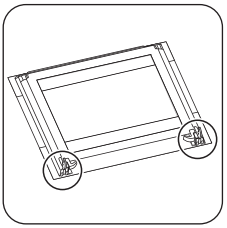
❶ Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



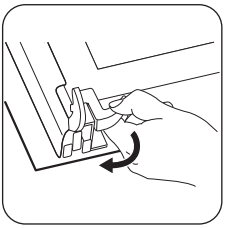
❷ Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



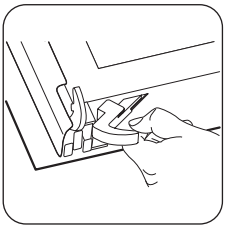
❸ Fermez la porte à un angle de 45 °. Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



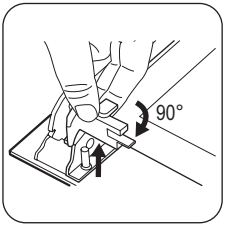
❹ Déposez la porte sur une surface stable et sur un support doux.



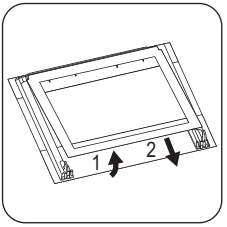
❺ Désengagez le système de verrouillage afin de retirer les vitres internes.



❻



❼ Faites pivoter les 2 fixations de 90 ° et retirez-les de leurs logements.

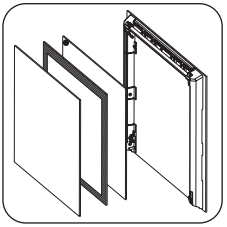


❽ Soulevez les vitres avec précaution et retirez-les une par une, en commençant par la vitre supérieure.

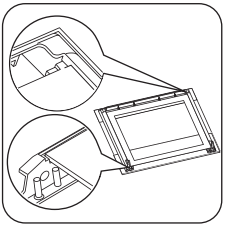
Lavez les vitres avec de l'eau savonneuse. Prenez soin de les rincer et les essuyer soigneusement.

Remise en place de la porte et des vitres

Une fois le nettoyage terminé, replacez les vitres et la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.



Les vitres font l'objet d'un marquage. Veillez à replacer les vitres dans le bon ordre, comme indiqué par l'illustration.



Veillez à insérer les vitres intérieures dans leurs logements respectifs, comme illustré ci-dessous.

Éclairage du four

Avant de remplacer l'ampoule du four :

- Mettez le four à l'arrêt.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

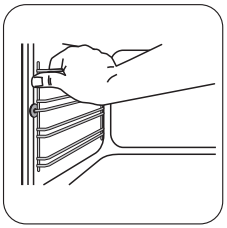
Remplacement de l'ampoule du four/Nettoyage du cache en verre

⚠ **Avertissement** Attention ! Risque de choc électrique !

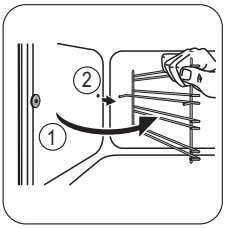
1. Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre jusqu'à 300 °C. La nouvelle ampoule doit avoir les mêmes caractéristiques que la précédente.
4. Replacez le diffuseur en verre.

Glissières

Retrait des glissières



❶ Écartez l'avant de la glissière de la paroi latérale.



❷ Écartez l'arrière de la glissière de la paroi latérale et retirez-la.

Remontage des glissières

Pour remonter les glissières, procédez dans le sens inverse du retrait.

ⓘ Les extrémités arrondies des glissières doivent être orientées vers l'avant !

En cas d'anomalie de fonctionnement

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Mettez en fonctionnement le four.
	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Contrôlez tous les réglages.
	L'arrêt de sécurité est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Arrêt de sécurité ».
	Le verrouillage est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Désactivation du verrouillage du four ».

Problème	Cause possible	Solution
	Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
	Le mode Démo est activé.	Reportez-vous à la section « Mode Démo ».
L'écran affiche le code d'erreur « F ».	Un défaut électronique est survenu.	Notez le code de l'erreur et contactez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

Les informations nécessaires pour le service après-vente figurent sur la plaque signalétique. Celle-ci se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

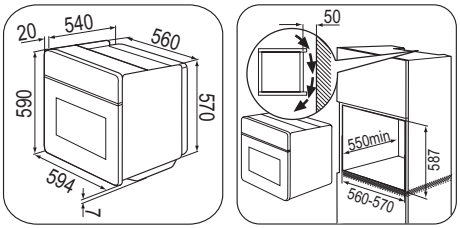
Modèle (MOD.) .....

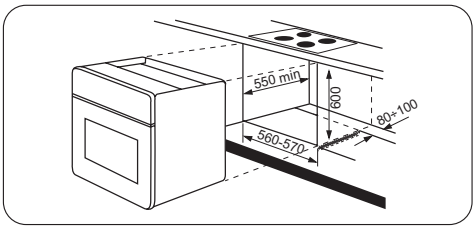
Numéro du produit (PNC) .....

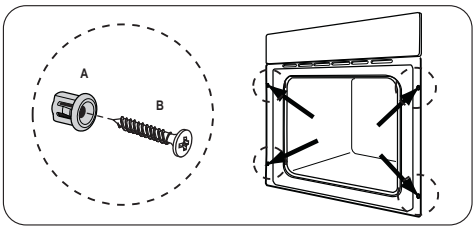
Numéro de série (S.N.) .....

Installation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Informations sur la sécurité ».







Branchement électrique

Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Installation électrique

Avertissement L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.

Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité énoncées dans la présente notice.

L'appareil est fourni avec un câble seulement.

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

Contents

Safety information _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 20
Product description _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 22
Before first use _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 22
Daily use _ 23
Helpful hints and tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 27
Cooking tables _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 28
Care and cleaning _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 32
What to do if… _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 34
Installation _ 35
Electrical connection _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 35
Environment concerns _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 35

Subject to change without notice

⚠ Safety information

Before the installation and use, read this manual carefully:

- For your personal safety and the safety of your property
- For the respect of the environment
- For the correct operation of the appliance.

Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it.
The manufacturer is not responsible if incorrect installation or use results in damage.

Children and vulnerable people safety

- Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge to use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.
- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or physical injury.
- Keep children and small animals away from the appliance when the door is open or the appliance is in operation. There is the risk of injury or other permanent disability.
- If the appliance has Switch-on lock or Key lock function, use it. It prevents children and small animals from accidental use of the appliance.

General safety

- Do not change the specifications of this appliance. There is the risk of injury and damage to the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Switch off the appliance after each use.

Installation

- Only an approved electrician can install and connect the appliance. Contact an approved service centre. This is to prevent the risks of structural damage or physical injury.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use. Do not remove the rating plate. It can invalidate the guarantee.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical or gas safety rules etc.).
- Make sure that the appliance is disconnected from the power supply during the installation.
- Be careful when you move the appliance. The appliance is heavy. Always use safety gloves. Do not pull the appliance by the handle.
- The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.
- You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The shock protection parts must be fixed in such a way that they cannot be undone without tools.
- Some parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture and make sure that there are no free spaces. It prevents electrical shock because you cannot accidentally touch dangerous parts.
- Before the installation, make sure that the kitchen cabinet has the recess dimensions applicable.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.

- Keep the minimum distances to the other appliances and units.
- Install the appliance with its back and one side close to the higher appliance. The other side must be close to appliance with the same height.
- The appliance cannot be positioned on a base.
- Built in ovens and built in cooking surfaces are attached with special connection system. To prevent damage to the appliance, only use an appliance with the appliances from the same manufacturer.

Electrical connection

- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical data on the rating plate agree with your domestic power supply.
- Information on the voltage is on the rating plate.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- When you connect electrical appliances to mains sockets, do not let cables touch or come near the hot appliance door.
- Do not use multi-way plugs, connectors and extension cables. There is the risk of fire.
- Do not replace or change the mains cable. Contact the service centre.
- Make sure not to squash or cause damage to the mains plug (if applicable) and cable behind the appliance.
- Make sure that the mains connection is accessible after the installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug – if applicable.

Use

- The appliance is only for domestic use. Do not use the appliance for commercial and industrial use.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks. This is to prevent physical injury to persons or prevent damage to property.
- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products, and/or fusible objects (made of plastic or aluminium) in, near or on the appliance. There is the risk of explosion or fire.
- The interior of the appliance becomes hot during use. There is the risk of burns. Use gloves when you insert or remove the accessories or pots.
- Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the oven enamel.
- Always stay away from the appliance when you open the door while the appliance is in operation. Hot steam can release. There is the risk of skin burns.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put any objects directly on the appliance floor and do not cover it with aluminium foil;
  - do not put hot water directly into the appliance;
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not apply pressure on the open door.
- Always close the appliance door when you cook, even while grilling.

Care and cleaning

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the appliance from the power supply.
- Before maintenance, make sure that the appliance is cold. There is the risk of burns. There is the risk that the glass panels can break.
- Keep the appliance clean at all times. A build-up of fats or other foodstuff can result in a fire.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating
- For your personal safety and the safety of your property, only clean the appliance with water and a soap. Do not use flammable products or products that can cause corrosion.
- Do not clean the appliance with steam cleaners, high-pressure cleaners, sharp objects, abrasive cleaning agents, abrasive sponges and stain removers
- Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can break and shatter.
- When the door glass panels are damaged they become weak and can break. You must replace them. Contact the service centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Do not clean catalytic enamel (if applicable).

Pyrolytic cleaning

- Do not leave the appliance unattended during Pyrolytic cleaning.
- Do not try to open the door and do not cut the power supply during Pyrolytic cleaning.
- Keep children away during pyrolytic cleaning. The appliance becomes very hot. There is the risk of burns.
- During pyrolytic cleaning, stubborn dirt can cause discoloration to the enamel. Discoloration to the enamel has no effect on the performance of the appliance

Oven lamp

- Disconnect the appliance from the power supply before the replacement of the oven lamp. There is the risk of electrical shock!

Service centre

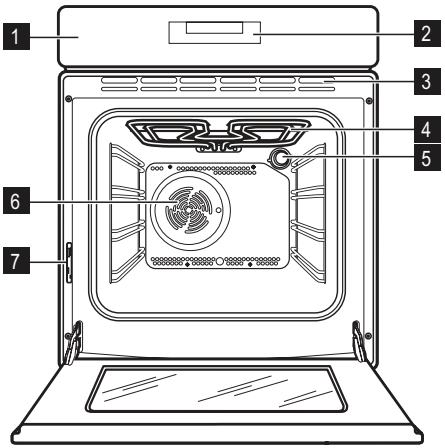
- Only an approved engineer can repair or work on the appliance. Contact an approved service centre.
- Use only original spare parts.

Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage
  - Disconnect the appliance from the power supply.
  - Cut off the mains cable and discard it.
  - Discard the door catch. This prevents children or small animals from being closed inside of the appliance. There is the risk of suffocation.

Product description

General overview



1 Control panel
2 Digital display
3 Air vents for cooling fan
4 Heating element
5 Oven lamp
6 Fan
7 Rating plate

Oven accessories

- **Oven shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Deep roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.

Before first use

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

Initial Cleaning

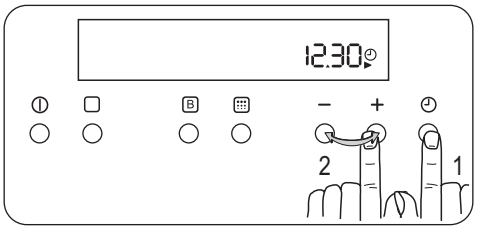
- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

Caution! Do not use abrasive cleaning agents! This can damage the surface. Refer to chapter "Care and Cleaning".

Setting and changing the time

Set the time first to operate the oven.

When you connect the oven to the electrical supply or after a power cut, the symbol for the time and ▶ automatically flashes.



Set the correct time with + or — .

Changing the time

1. Push again and again until the symbol flashes.
2. Set the correct time with + or — .

The clock shows the time and the flashing stops after approximately 5 seconds .

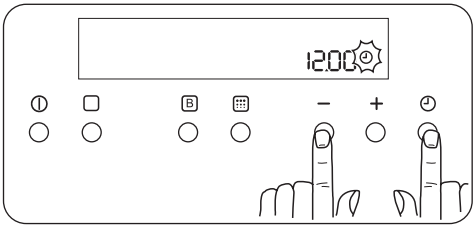
Demo mode

You can do the test of the oven or see all the operating steps in the Demo mode. The oven does not use the heat. You can use Demo mode only when the appliance is first connected or there was a power cut and "12:00" and flash on the display.

Switching on the Demo mode

1. Push button for approximately 2 seconds. An acoustic signal sounds.
2. Push and " — " buttons at the same time. An acoustic signal sounds and the display shows "12:00".

If the display shows , the Demo mode is on.



Switching off the Demo mode

1. Switch off the oven.
2. Follow above procedure again.

If there is a power cut the Demo mode function stays saved.

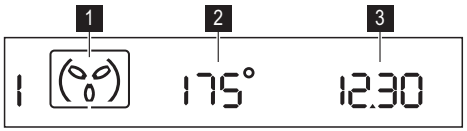
Preheating

Set Conventional Cooking function and maximum temperature and run an empty oven for 45 minutes (refer to "Setting the oven function"). This is to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become hotter than in normal use. During this period an odour can be emitted. This is normal. Make sure the room is well ventilated.

Daily use

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

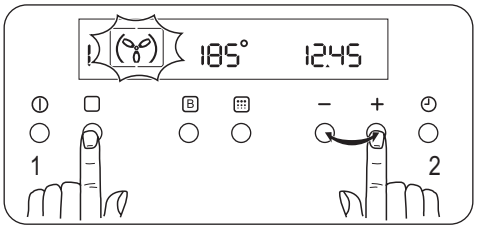
The display



1 Cooking function
2 Temperature
3 Time

Button	Function	Description
⏻	ON/OFF	To switch the appliance on or off.
☐	SELECTOR	To set the oven function.
B	RAPID HEAT UP	To switch the rapid heat-up function on.
▦	PYROLYTIC CLEANING	To start the Pyrolytic cleaning.
+ / —	PLUS, MINUS	To adjust the values (temperature and time).
🕘	CLOCK	To set the clock function.

Setting the oven function



1. Push ☐ again and again until necessary function indicator flashes.

An automatic temperature comes on in the display. If you do not change it in approximately 5 seconds, the oven starts to operate.

2. To change the temperature, use + or — button.

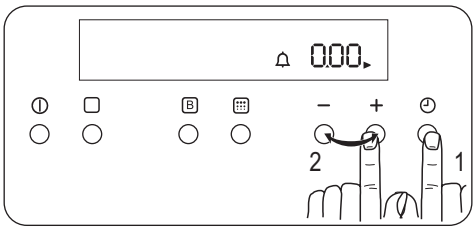
If there is a power cut, the programmer keeps all the settings for approximately 3 minutes. After more than 3 minutes without power supply, you have to do the settings (also the time of day) again.

Oven functions

Oven Function		Application
	Fan cooking	To roast or roast and bake the food that requires the same cooking temperature, using more than one shelf, without flavour transference. **Pre-set temperature: 175ºC**
	Conventional cooking	Heats both from the top and bottom element. To bake and roast on one oven level. **Pre-set temperature: 200°C**
	Inner Grill	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toasts. **Pre-set temperature: 250°C**
	Thermal grilling	The grill element and the oven fan supply hot air around the food. To cook large pieces of meat. **Pre-set temperature: 180°C** **Important!** Maximum temperature for this function: 200 °C.

Oven Function		Application
	Pizza Oven	The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings. **Pre-set temperature: 175°C**
	Full Grill	The full grill element is on. To grill flat food items in large quantities. To make toasts. **Pre-set temperature: 250°C**
	Bottom oven element	Heats only from the bottom of the oven. To bake cakes with crispy or crusty bases. **Pre-set temperature: 250ºC**
	Top heating element	Heats only from the top of the oven. To complete cooked dish. **Pre-set temperature: 250 °C**
	Defrosting	To defrost frozen food. Suitable for defrosting delicate food, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other food made of yeast.
	Pyrolytic cleaning	To remove stubborn dirt.

Setting the clock functions



1. Push ◷ again and again until necessary function indicator flashes.
2. To set the time for Minute minder 🔔, Duration |→| or End →|, use + or — button.

   The related function indicator comes on.
   When the time period is completed, the function indicator flashes and an acoustic signal sounds for 2 minutes.

ⓘ With the functions Duration |→| and End →| the oven switches off automatically.

3. Push any button to stop the signal.

Cancelling the clock functions

1. Push ◷ again and again until necessary function indicator and ▶ flashes.
2. Push " — " again and again until the time is "00:00".

Clock function		Application
◷	Time of day	Shows the time. To set, change or check the time.
🔔	Minute minder	To set a countdown time. A signal sounds, after the time period is completed. **This function has no effect on the operation of the oven.**
|→|	Duration	To set how long the oven has to be in operation.

Clock function		Application
→|	End	To set the switch-off time for an oven function.

Duration |→| and End →| can be used at the same time, if the oven is to be switched on and off automatically later. In this case first set Duration |→| , then End →| .

Additional functions

Control Beep

Switching off the control beep

1. Stop the oven with the On/Off control ⏻ .
2. Touch and hold the ☐ and + controls at the same time, until a sound operates (approximately 2 seconds).

The control beep does not operate.

Switching on the control beep

1. Touch and hold the ☐ and + controls at the same time, until a sound operates (approximately 2 seconds).
2. The control beep operates again.

Automatic cut-out

The appliance switches off after some time:

- if you do not switch off the appliance;
- if you do not change the oven temperature.

The last temperature set flashes in the temperature display.

Oven temperature	Switch-off time
30 °C -120 °C	12.5 h.
120 °C - 200 °C	8.5 h.
200 °C -250 °C	5.5 h.
250 °C -maximum °C	3.0 h.

After an automatic cut-out, switch off the oven fully. Then you can switch it on again.

Important! If you set the clock function Duration |→| or End →| , the automatic cut-out switches off.

Switch-on lock

When the switch-on lock is set, you can not operate the oven.

Switching on the switch-on lock

1. Stop the oven with the On/Off control ⏻ .
2. Push Selection ☐ and — at the same time, until the display shows “SAFE”. The switch-on lock is switched on.

Switching off the switch-on lock

To switch off the switch-on lock, obey the same procedure.

Residual Heat function

With Duration function, the oven automatically switches off some minutes before the time period is completed. The oven uses the residual heat to complete the cooking without energy consumption.

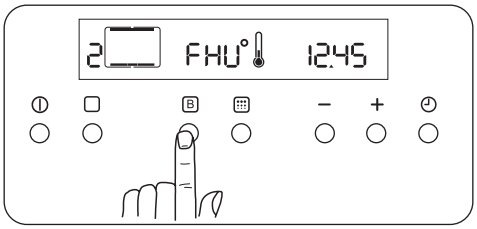
Important! Residual heat function is applicable only if the Duration is more than 15 minutes.

Rapid heat-up function

With Rapid heat-up function you decrease the pre-heating time. You can use it with each cooking function.

Important! Do not put the food into the oven, until Rapid heat up is completed.

1. Set an oven function.
   If necessary, change the recommended temperature.
2. Push B button. The display shows "FHU" and Rapid heat-up function operates.



3. When Rapid heat up is completed, an acoustic signal sounds and "FHU" goes out.
   At this time the appliance continues to heat in the set oven function and oven temperature.
4. Put the food in the oven.

Error code

If some parameters are not correct, the control unit stops the functions which operate and the display shows the related error code. Refer to "What to do if" chapter.

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan switches on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you switch off the appliance, the cooling fan continues to operate until the appliance cools down.

Safety thermostat

To prevent dangerous overheating (due to incorrect use of the appliance or defective components), the oven has a safety thermostat, which interrupts the power supply. The oven switches back on again automatically, when the temperature drops.

Helpful hints and tips

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

- The appliance has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- You can cook different dishes on two levels at the same time. Place the shelves on level 1 and 3.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can to cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back form the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, run the appliance for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not cover the components with aluminium foil when you cook. This can change the baking results and damage the enamel coating.

Baking cakes

- The best temperature for baking cakes is between 150 °C and 200 °C.
- Preheat the oven for approximately 10 minutes before baking.
- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one level empty between them.

Cooking meat and fish

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.
- To keep the red meat well cooked outside and juicy inside set the temperature between 200 °C-250 °C.
- For white meat, poultry and fish set the temperature between 150°C-175°C.
- Use a dripping pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the dripping pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
Whisked recipies	2	170	2 (1 and 3)	160	45-60	In cake mould
Shortbread dough	2	170	2 (1 and 3)	160	24-34	In cake mould
Butter-milk cheese cake	1	170	2	160	60-80	In cake mould 26 cm
Apple cake (Apple pie)	1	170	2 left + right	160	100-120	2 cake moulds of 20 cm on the oven shelf
Strudel	2	175	2	150	60-80	On baking tray
Jam- tart	2	170	2	160	30-40	In cake mould 26 cm
Fruit cake	2	170	2	155	60-70	In cake mould 26 cm
Sponge cake (Fat-less sponge cake)	2	170	2	160	35-45	In cake mould 26 cm
Christmas cake/ Rich fruit cake	2	170	2	160	50-60	In cake mould 20 cm
Plum cake	2	170	2	160	50-60	In bread tin 1)
Small cakes	3	170	3 (1 and 3)	160	20-30	On flat baking tray
Biscuits	3	150	3	150	20-30	On flat baking tray1)
Meringues	3	100	3	100	90-120	On flat baking tray
Buns	3	190	3	180	15-20	On flat baking tray1)
Choux	3	190	3	180	25-35	On flat baking tray1)
Plate tarts	3	180	2	170	45-70	In cake mould 20 cm
Victoria sandwich	1 or 2	180	2	170	40-55	Left + right in cake mould 20 cm

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60-70	1-2 pieces, 500 gr one piece[1)]
Rye bread	1	190	1	180	30-45	In bread tin
Bread rolls	2	190	2 (1 and 3)	180	25-40	6-8 rolls on flat baking tray [1)]
Pizza	1	190	1	190	20-30	On deep roasting pan[1)]
Scones	3	200	2	190	10~20	On flat baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
Pasta flan	2	180	2	180	40-50	In mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45-60	In mould
Quiches	1	190	1	190	40-50	In mould
Lasagne	2	200	2	200	25-40	In mould
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	In mould
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 pudding mould [1)]

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50-70	On oven shelf and deep roasting pan
Pork	2	180	2	180	90-120	On oven shelf and deep roasting pan
Veal	2	190	2	175	90-120	On oven shelf and deep roasting pan

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
English roast beef rare	2	210	2	200	44-50	On oven shelf and deep roasting pan
English roast beef medium	2	210	2	200	51-55	On oven shelf and deep roasting pan
English roast beef well done	2	210	2	200	55-60	On oven shelf and deep roasting pan
Shoulder of pork	2	180	2	170	120-150	On deep roasting pan
Shin of pork	2	180	2	160	100-120	2 pieces on deep roasting pan
Lamb	2	190	2	190	110-130	Leg
Chicken	2	200	2	200	70-85	Whole on deep roasting pan
Turkey	1	180	1	160	210-240	Whole on deep roasting pan
Duck	2	175	2	160	120-150	Whole on deep roasting pan
Goose	1	175	1	160	150-200	Whole on deep roasting pan
Rabbit	2	190	2	175	60-80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150-200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90-120	Whole on deep roasting pan

FISH

TYPE OF DISH	Conventional cooking		Fan cooking		Cooking time [min]	Notes
	Level	Temp [°C]	Level	Temp [°C]		
Trout/Sea bream	2	190	2 (1 and 3)	175	40-55	3-4 fishes
Tuna fish/Salmon	2	190	2 (1 and 3)	175	35-60	4-6 fillets

Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	3	250	12-15	12-14

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Beef steaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Sausages	8	/	3	250	12-15	10-12
Pork chops	4	600	3	250	12-16	12-14
Chicken (cut in 2)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabs	4	/	3	250	10-15	10-12
Breast of chicken	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fish Fillet	4	400	3	250	12-14	10-12
Toasted sandwiches	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Thermal grilling

Warning! Use this function with a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time in minutes	
	Pieces	g	level	Temp. (°C)	1st side	2nd side
Rolled joints (turkey)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Chicken (cut in two)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Chicken drumsticks	6	-	3	200	15-20	15-18
Quail	4	500	3	200	25-30	20-25
Vegetable gratin	-	-	3	200	20-25	-
pieces. Scallops	-	-	3	200	15-20	-
Mackerel	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Fish slices	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Pizza Function		Cooking time in minutes	NOTES
	Level	temp.°C		
Pizza , large	1	200	15~25	on flat baking tray
Pizza , small	1	200	10~20	on flat baking tray or on oven shelf

TYPE OF DISH	Pizza Function		Cooking time in minutes	NOTES
	Level	temp.°C		
Bread rolls	1	200	15~25	on flat baking tray

Care and cleaning

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

Pyrolytic cleaning

⚠ **Warning!** The oven becomes very hot. There is the risk of burns!

Important! Do not use Pyrolytic cleaning function and hob at the same time (if it is installed with the appliance). It can cause overheating and damage the appliance.

Before Pyrolytic cleaning:

- Remove all parts from the oven.

ⓘ To remove shelf supports rails refer to section "Removing the shelf support rails".

- Close the oven door correctly.

1. Remove the worst of the residual dirt manually.
2. Push ☐ button again and again until the display shows ▭.
   - " **Pyro** " message and ⊢---⊣ appear on the display.
   - An acoustic signal sounds. This is to remind you to remove all parts from the oven.
   - The temperature display shows „P1“ or „P2“
   - The clock display shows "2:00" or "2:30"
   - Duration ⊢→⊣ flashes for approximately 5 seconds.
3. While Duration ⊢→⊣ flashes, use + or — to set the necessary length for the procedure:
   - 2:00 for a low degree of dirt,
   - 2:30 for a high degree of dirt.
4. Push the Pyrolytic cleaning ▦ button to start the cleaning.
   When the oven starts to heat up, the rising bars on the symbol 🌡 indicate that the temperature inside the oven increases.
   When the oven reaches pre-set temperature, the door locks and 🔑 appears on the display.

At the end of the pyrolytic cleaning process, the display shows the time of day. The oven door is locked. Once the oven cools down, an acoustic signal sounds and the door unlocks.

ⓘ To stop the pyrolytic cleaning cycle at any time, push ⏻ button.

ⓘ Wait until the door lock is off to use the oven.

Switch off time for Pyrolytic cleaning

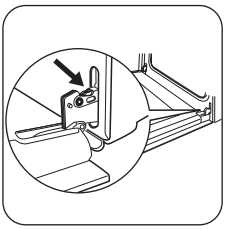
ⓘ You can set the switch off time for Pyrolytic cleaning with the clock function End →⊣.

1. Repeat above procedure from point 1 to point 3.
2. Push the time function button 🕘.
   The display shows →⊣ and the flashing arrow.
3. Push + or — to set required end of the cycle time.

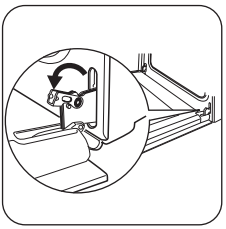
Cleaning the oven door

The oven door has four panels of glass.
Remove the oven door and the internal panels of glass to clean it.

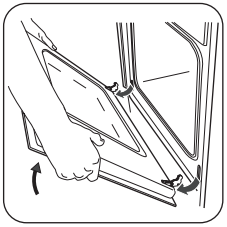
Removing the oven door and the internal panels of glass



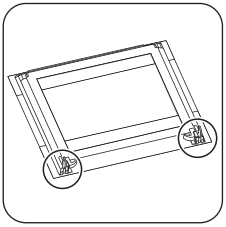
❶ Open the door fully and hold the two door hinges .



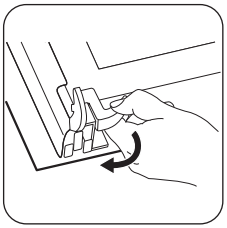
❷ Lift and turn the levers on the two hinges



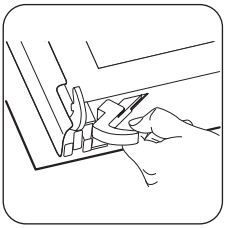
❸ Close the oven door to approx. 45°. Then pull forward and remove it from its seat.



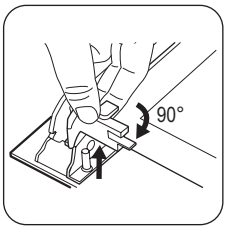
❹ Place the door on a stable surface and a soft cloth.



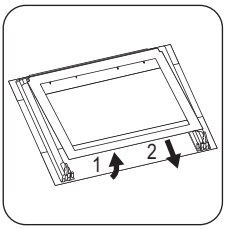
❺ Release the locking system to remove the internal panel of glass.



❻



❼ Turn 2 fasteners by 90° and remove them from their seats.

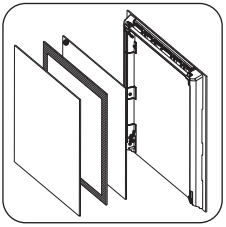


❽ Carefully lift and remove the panels of glass one after another. Start from the uppermost.

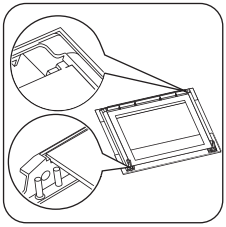
Clean the glass panels with water and soap. Dry them carefully.

Inserting the door and the glass panels

When the cleaning procedure is completed, insert the glass panels and the oven door. To do so, follow above steps in opposite order.



The glass panels are marked. Make sure you put the glass panels back in the correct order, as the picture shows.



Make sure you insert the internal panels of glass into the right seats, as the picture shows.

Oven lamp

Before you change the oven lamp:

- Switch off the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or switch off the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven for protection of the oven light and glass cover.

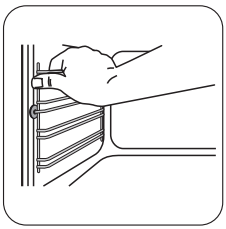
Replacing the oven light bulb/cleaning the glass cover

Warning! Be careful! There is the risk of electrical shock!

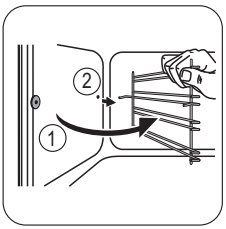
1. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with applicable 300°C heat-resistant oven light bulb. New oven light bulb must have the same parameters as your previous one.
4. Install the glass cover.

Shelf Support Rails

Removing the shelf support rails



❶ Pull the front of the shelf support rail away from the side wall.



❷ Pull the rear shelf support rail away from the side wall and remove it.

Installing the shelf support rails

Install the shelf support rails in opposite sequence.

The rounded ends of the shelf support rails must point to the front!

What to do if…

Warning! Refer to "Safety information" chapter.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up	The oven is switched off	Switch on the oven
	The clock is not set	Set the clock
	The necessary settings are not set	Check the settings
	The automatic switch off is on	Refer to “Automatic switch off”
	The switch-on lock is on	Refer to "Switching off the switch-on lock"
	The fuse in the fuse box is released	Check the fuse If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician
	Demo mode is on	Refer to "Demo mode"
The display shows an error code “F.."	There is an electronic fault.	Write down the error code and contact the Service Center.
The oven lamp does not operate	The oven lamp is defective	Replace the oven lamp
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	You left the dish in the oven for too long	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

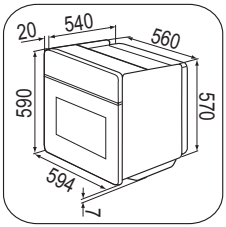
Model (MOD.) .....

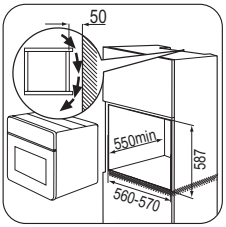
Product number (PNC) .....

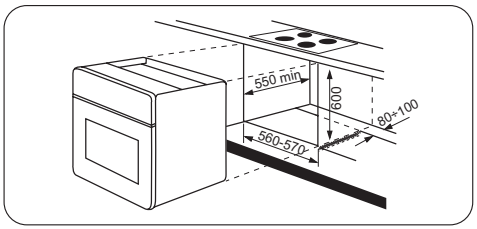
Serial number (S.N.) .....

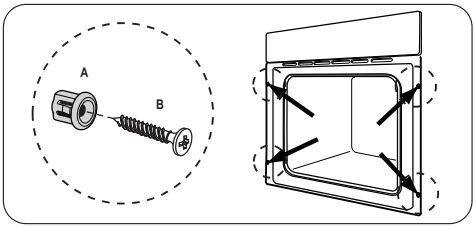
Installation

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.









Electrical connection

⚠ **Warning!** Refer to "Safety information" chapter.

Electrical installation

⚠ **Warning!** Only a qualified and competent person must do the electrical installation.

ⓘ The manufacturer is not responsible if you do not follow safety precautions from chapter "Safety".

This appliance is only supplied with a main cable.

Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Inhalt

Sicherheitshinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 37
Gerätebeschreibung _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 40
Vor der ersten Inbetriebnahme _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 40
Täglicher Gebrauch _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 41
Praktische Tipps und Hinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ 45
Kochtabellen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 46
Reinigung und Pflege _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 50
Was tun, wenn … _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 52
Montage _ 53
Elektrischer Anschluss _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 54
Umwelttipps _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 54

Änderungen vorbehalten

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der Installation und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums.
- Im Interesse der Umwelt.
- Zur korrekten Bedienung des Geräts.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen.
Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Installation und Verwendung Schäden verursacht.

Sicherheit von Kindern und verletzlichen Menschen

- Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder und kleine Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder eine Tastensperre, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus.

Montage

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektriker montiert und angeschlossen werden. Wenden Sie sich dazu an einen zugelassenen Kundendienst, damit Geräteschäden oder Verletzungen vermieden werden.
- Sicherstellen, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Hersteller.
- Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen entfernen. Das Typenschild nicht entfernen. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln für Elektro- oder Gasgeräte usw.).
- Sicherstellen, dass das Gerät während der Montage vom Stromnetz getrennt ist.
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Stets Sicherheitshandschuhe verwenden. Das Gerät nicht am Handgriff ziehen.
- Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müs-

sen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Gemäß den bestehenden Vorschriften müssen alle Teile, die den Berührungsschutz gewährleisten, so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug abgenommen werden können.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen und es darf kein Freiraum bleiben. Dies verhindert die Gefahr eines Stromschlags, da stromführende Teile nicht versehentlich berührt werden können.
- Die Einbaumöbel bzw. die Einbaunische, in die das Gerät eingebaut werden soll, müssen geeignete Abmessungen aufweisen.
- Sicherstellen, dass das Gerät unter und an angrenzenden sicheren Konstruktionen montiert ist.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Das Gerät mit der Rückseite und mit einer Seite an höheren Geräten aufstellen. Die andere Seite muss gegen Geräte mit gleicher Höhe platziert werden.
- Das Gerät kann nicht auf einem Sockel aufgestellt werden.
- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, ein Gerät nur zusammen mit Geräten desselben Herstellers verwenden.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Achten Sie beim Anschließen von Elektrogeräten an Steckdosen darauf, dass die Anschlussleitungen die heiße Gerätetür nicht berühren und nicht in deren Nähe kommen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckerleisten oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Wählen Sie einen Netzanschluss, der auch nach der Installation des Gerätes noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten, sondern immer am Netzstecker (sofern zutreffend).

Gebrauch

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwenden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, nicht in die Nähe oder auf das Gerät stellen. Es besteht Explosions- oder Brandgefahr.
- Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr Zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe verwenden.
- Das Zubehör vorsichtig entfernen oder einsetzen, um die Emailbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Beim Öffnen der Backofentür während des Betriebs in sicherer Entfernung zum Gerät stehen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- So wird vermieden, dass die Emailbeschichtung verfärbt oder beschädigt wird:
  - keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden stellen und diesen nicht mit Alu-Folie bedecken,
  - kein heißes Wasser direkt in das Gerät stellen,
  - nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Backofen stehenlassen.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es mit Wasser in Kontakt ist. Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.
- Keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür ausüben.

- Auch beim Grillen die Backofentür stets geschlossen halten.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr und die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums, reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle und Fleckenentfernern.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie nicht die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden).

Pyrolytische Reinigung

- Lassen Sie das Gerät während der pyrolytischen Reinigung nicht unbeaufsichtigt.
- Öffnen Sie während der pyrolytischen Reinigung nicht die Tür und unterbrechen Sie nicht die Stromversorgung.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung fern. Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Hartnäckige Verschmutzungen können während der pyrolytischen Reinigung zu einer Verfärbung der Emailbeschichtung führen. Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.

Backofenlampe

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Kundendienst

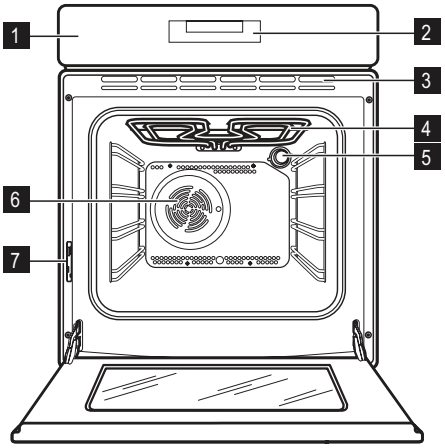
- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
  - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Es besteht Erstickungsgefahr.

Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



1 Bedienblende
2 Digital-Display
3 Lüftungsöffnungen für den Ventilator
4 Heizelement
5 Backofenlampe
6 Gebläse
7 Typenschild

Backofenzubehör

- **Rost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen
- **Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Erstes Reinigen

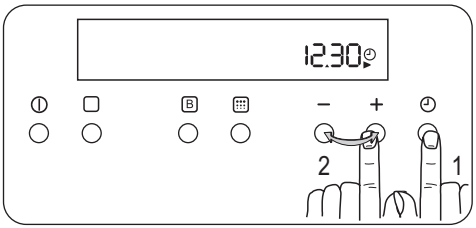
- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.

⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

Einstellen und Ändern der Uhrzeit

ⓘ Stellen Sie die Uhrzeit ein, bevor Sie den Backofen benutzen.

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinken das Symbol für die Uhrzeit ◷ und ▶ automatisch.



Stellen Sie mit + oder — die richtige Uhrzeit ein.

Ändern der Uhrzeit

1. Drücken Sie ◷ so oft, bis das Symbol ◷ blinkt.
2. Stellen Sie mit + oder — die richtige Uhrzeit ein.

Die Uhrzeit wird angezeigt und nach etwa 5 Sekunden hört das Symbol zu blinken auf.

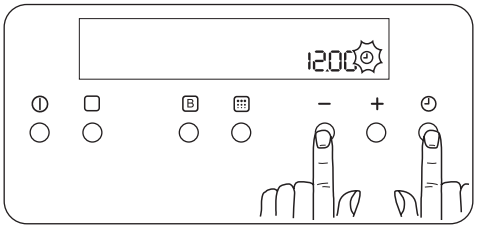
Demo-Funktion

Das Gerät kann zum Ausprobieren oder Vorführen sämtlicher Bedienschritte mit der Demo-Funktion betrieben werden. Bei dieser Funktion heizt der Backofen nicht. Sie können die Demo-Funktion nur beim Erstanschluss oder nach einem Stromausfall, wenn "12:00" und ◴ im Display blinken, verwenden.

Aktivieren der Demo-Funktion

1. Drücken Sie die Taste ◴ etwa 2 Sekunden lang. Ein akustisches Signal ertönt.
2. Drücken Sie die Tasten ◴ und " — " gleichzeitig. Ein akustische Signal ertönt und im Display wird "12:00" angezeigt.

ⓘ Wenn im Display ◴ angezeigt wird, ist die Demo-Funktion eingeschaltet.



Deaktivieren der Demo-Funktion

1. Schalten Sie den Backofen aus.
2. Gehen Sie erneut wie oben erläutert vor.

ⓘ Bei einem Stromausfall bleibt die Demo-Funktion eingestellt.

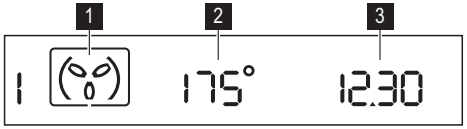
Aufheizen

Stellen Sie Ober-/Unterhitze und die Höchsttemperatur für den Backofen ein und heizen Sie den leeren Backofen 45 Minuten lang auf (siehe "Einstellen der Backofenfunktion"). Dabei verbrennen alle eventuellen Rückstände an den Oberflächen des Backofeninnenraumes. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Außerdem kann es dabei zu Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung.

Täglicher Gebrauch

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Das Display

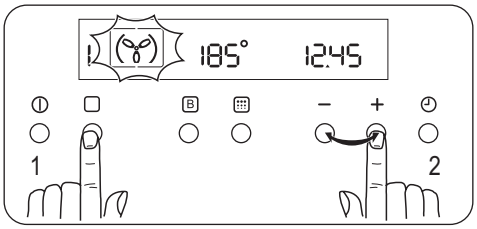


1 Backofenfunktionen
2 Temperatur
3 Zeit

Taste	Funktion	Beschreibung
⏻	EIN/AUS	Zum Ein-/Ausschalten des Gerätes.
☐	WAHLSCHALTER	Zum Einstellen der Backofenfunktionen.
B	SCHNELLHEIZEN	Zum Einschalten der Funktion Schnellheizen.
▦	PYROLYTISCHE REINIGUNG	Zum Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung.
+ / —	PLUS, MINUS	Zum Einstellen der Werte für Temperatur und Uhrzeit.

Taste	Funktion	Beschreibung
◴	UHR	Zum Einstellen der Uhrfunktion.

Einstellen der Backofenfunktion



1. Drücken Sie ☐ so oft, bis die gewünschte Funktionsanzeige blinkt.

Im Display wird die voreingestellte Temperatur angezeigt. Wenn Sie diese nicht innerhalb von etwa 5 Sekunden ändern, beginnt sich der Backofen aufzuheizen.

2. Die Temperatur ändern Sie mit der Taste + oder −.

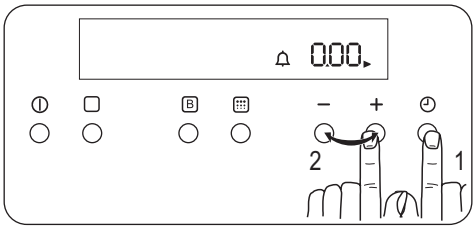
ⓘ Bei einem Stromausfall bleiben alle Einstellungen etwa 3 Minuten lang gespeichert. Wenn das Gerät länger als 3 Minuten nicht mit Strom versorgt wird, müssen Sie die Einstellungen (auch die Uhrzeit) erneut vornehmen.

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
	Heiß-/Umluft	Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt. **Voreingestellte Temperatur: 175 °C**
	Ober- und Unterhitze	Die Hitze kommt von den Heizelementen oben und unten im Backofen. Zum Backen und Braten auf einer Ebene. **Voreingestellte Temperatur: 200 °C**
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes und zum Toasten. **Voreingestellte Temperatur: 250 °C**
	Umluftgrillen	Grillelement und Ventilator wirken zusammen, so dass die Heißluft um die Speisen zirkuliert. Zum Garen größerer Fleischstücke. **Voreingestellte Temperatur: 180 °C** **Wichtig!** Die Höchsttemperatur für diese Funktion ist 200 °C.
	Pizzaofen	Das untere Heizelement liefert direkte Hitze für Pizza-, Quiche- oder Pastetenböden, während das Gebläse die Luft um den Belag bzw. die Füllung zirkulieren lässt. **Voreingestellte Temperatur: 175 °C**
	Großflächengrill	Das ganze Grillelement ist eingeschaltet. Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten. **Voreingestellte Temperatur: 250 °C**

Backofenfunktion		Anwendung
	Unterhitze	Die Hitze kommt nur von unten. Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden. **Voreingestellte Temperatur: 250 °C**
	Oberhitze-Heizelement	Die Hitze kommt nur von oben. Zum Bräunen bereits fertiger Gerichte. **Voreingestellte Temperatur: 250 °C**
	Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel. Zum Auftauen empfindlicher Lebensmittel, zum Beispiel Kuchen mit Cremefüllung oder Glasur, Gebäck, Brot und Backwaren aus Hefeteig.
	Pyrolytische Reinigung	Zum Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen.

Einstellen der Uhrfunktionen



1. Drücken Sie ◷ so oft, bis die gewünschte Funktionsanzeige blinkt.
2. Zum Einstellen der Zeit für Kurzzeit 🔔 , Dauer |→| oder Ende →| verwenden Sie die Taste + oder — .

   Die entsprechende Funktionsanzeige leuchtet auf. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Funktionsanzeige und es ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal.

ⓘ Bei den Funktionen Dauer |→| und Ende →| schaltet sich der Backofen automatisch aus.

3. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten.

Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie ◷ so oft, bis die gewünschte Funktionsanzeige und ▶ blinken.
2. Drücken Sie " — " so oft, bis die Zeit auf "00:00" gestellt ist.

Uhrfunktion		Bedienungshinweise
◷	Tageszeit	Zeigt die Tageszeit an. Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Tageszeit.
🔔	Kurzzeitwecker	Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. **Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.**
|→|	Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeit des Backofens.
→|	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Backofenfunktion.

ⓘ Die Funktionen Dauer |→| und Ende →| können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Legen Sie in diesem Fall zuerst die Dauer |→| und dann das Ende →| fest.

Zusatz-Funktionen

Signalton

Ausschalten des Signaltons

1. Schalten Sie den Backofen mit dem "Ein/Aus"-Schalter ⏻ aus.
2. Halten Sie die Tasten ☐ und + gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton ertönt (etwa 2 Sekunden).

Die Signaltonfunktion ist ausgeschaltet.

Einschalten des Signaltons

1. Halten Sie die Tasten ☐ und + gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton ertönt (etwa 2 Sekunden).
2. Die Signaltonfunktion ist wieder eingeschaltet.

Automatische Abschaltung

Das Gerät schaltet sich nach einer gewissen Zeit aus:

- wenn Sie das Gerät nicht ausschalten
- wenn Sie die Backofentemperatur nicht ändern

In der Temperaturanzeige blinkt die zuletzt eingestellte Temperatur.

Backofentemperatur	Abschaltzeit
30 °C - 120 °C	12,5 Std.
120 °C - 200 °C	8,5 Std.
200 °C - 250 °C	5,5 Std.
250 °C - Höchsttemperatur °C	3,0 Std.

Schalten Sie den Backofen nach einer automatischen Abschaltung vollständig aus. Anschließend können Sie ihn wieder einschalten.

Wichtig! Wenn Sie die Uhrfunktion Dauer I→I oder Ende →I eingestellt haben, wird die automatische Abschaltung aufgehoben.

Einschaltsperre

ⓘ Wenn die Einschaltsperre aktiviert ist, kann der Backofen nicht bedient werden.

Einschalten der Einschaltsperre

1. Schalten Sie den Backofen mit dem "Ein/Aus"-Schalter ⏻ aus.
2. Drücken Sie die Taste ☐ und gleichzeitig — , bis im Display "SAFE" erscheint. Die Einschaltsperre ist jetzt aktiviert.

Ausschalten der Einschaltsperre

Führen Sie die obigen Schritte aus, wenn Sie die Einschaltsperre deaktivieren möchten.

Restwärmefunktion

Bei der Funktion Dauer schaltet sich der Ofen automatisch einige Minuten vor Ablauf der eingestellten Gardauer aus. Der Ofen nutzt die Restwärme, so dass die Speisen ohne weiteren Energieverbrauch zu Ende garen.

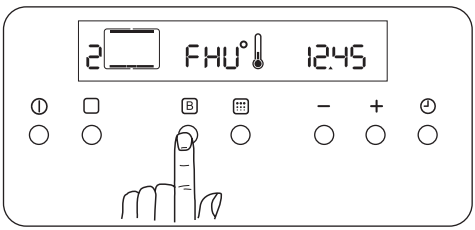
Wichtig! Die Restwärmefunktion steht nur zur Verfügung, wenn eine Dauer von mehr als 15 Minuten eingestellt ist.

Funktion Schnellheizen

Mit der Funktion Schnellheizen können Sie die Vorheizzeit verkürzen. Die Funktion steht bei allen Garfunktionen zur Verfügung.

Wichtig! Geben Sie das Gargut erst in den Backofen, nachdem das Schnellheizen beendet ist.

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion ein. Ändern Sie gegebenenfalls die empfohlene Temperatur.
2. Drücken Sie die Taste B . Im Display erscheint "FHU" und das Schnellheizen ist aktiviert.



3. Wenn das Schnellheizen abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und "FHU" erlischt.

Nun heizt das Gerät in der eingestellten Ofenfunktion mit der eingestellten Temperatur weiter.

4. Geben Sie das Gargut in den Backofen.

Fehlercodes

Stimmen einige Parameter nicht, werden die laufenden Funktionen abgeschaltet und im Display wird der entsprechende Fehlercode angezeigt. Schlagen Sie dazu bitte im Abschnitt "Was tun, wenn..." nach.

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Geräteoberflächen zu kühlen. Nachdem Sie das Gerät abgeschaltet haben, läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

Sicherheits-Thermostat

Um eine gefährliche Überhitzung (durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder defekte Bestandteile) zu vermeiden, ist der Backofen mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der die Stromversorgung unterbricht. Die Wiedereinschaltung des Ofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

Praktische Tipps und Hinweise

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die niedrigste Einschubebene ist die unterste, die höchste die oberste.
- Sie können auf bis zu 2 Einschubebenen gleichzeitig garen. Roste in Ebene 1 und 3 einsetzen.
- Das Gerät hat ein exklusives Umluft- und Dampfsystem. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Feuchtigkeit kann sich im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät stehen. Um die Kondensation zu reduzieren, vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vorheizen.
- Nach jedem Gebrauch des Geräts die Feuchtigkeit abwischen.
- Keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden stellen und diesen nicht mit Alu-Folie bedecken, da dadurch das Garergebnis beeinträchtigt und die Emailbeschichtung beschädigt werden kann.

Kuchenbacken

- Die beste Temperatur zum Backen von Kuchen liegt zwischen 150 °C und 200 °C.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem Backen etwa 10 Minuten vor.
- Öffnen Sie die Backofen-Tür nicht, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.
- Werden zwei Backbleche gleichzeitig in den Backofen eingeschoben, muss zwischen den Blechen eine Einsatzebene frei gelassen werden.

Garen von Fleisch und Fisch

- Garen oder braten Sie kein Fleisch mit einem Gewicht unter 1 kg. Das Garen in zu kleinen Mengen trocknet das Fleisch aus.
- Braten Sie rotes Fleisch, das außen leicht gebräunt und innen saftig sein soll, bei höheren Temperaturen zwischen 200 °C und 250 °C.
- Helles Fleisch, Geflügel, und Fisch erfordern dagegen eine Temperatur zwischen 150°C und 175°C.
- Verwenden Sie bitte zum Garen von sehr fetten Speisen die Fettpfanne, um den Backofen vor Spritzern zu schützen, die dauerhaft einbrennen könnten.
- Lassen Sie den Braten vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten stehen, damit der Fleischsaft nicht ausfließen kann.
- Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um eine zu hohe Rauchbildung im Backofen beim Braten zu vermeiden. Um die Rauchbildung zu vermindern, empfiehlt es sich, immer wieder ein wenig Wasser dazuzugeben.

Back- und Brattabelle

KUCHEN

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heiß-/Umluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einsatzebene	Temperatur [°C]	Einsatzebene	Temperatur [°C]		
Rührteig	2	170	2 (1 und 3)	160	45-60	Kuchenform
Mürbeteig	2	170	2 (1 und 3)	160	24-34	Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	170	2	160	60-80	Kuchenform, 26 cm
Apfelkuchen	1	170	2 links + rechts	160	100-120	2 Kuchenformen, 20 cm, auf dem Rost
Strudel	2	175	2	150	60-80	Backblech
Marmeladenkuchen	2	170	2	160	30-40	Kuchenform, 26 cm
Obstkuchen	2	170	2	155	60-70	Kuchenform, 26 cm
Biskuitkuchen (Biskuit ohne Butter)	2	170	2	160	35-45	Kuchenform, 26 cm
Stollen/Obstkuchen mit hohem Fettgehalt	2	170	2	160	50-60	Kuchenform, 20 cm
Pflaumenkuchen	2	170	2	160	50-60	Brotform [1]
Kleingebäck	3	170	3 (1 und 3)	160	20-30	Backblech
Plätzchen	3	150	3	150	20-30	Backblech [1]
Baiser	3	100	3	100	90-120	Backblech
Hefekleingebäck	3	190	3	180	15-20	Backblech [1]
Brandteig	3	190	3	180	25-35	Backblech [1]
Törtchen	3	180	2	170	45-70	Kuchenform, 20 cm
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	1 oder 2	180	2	170	40-55	Links + rechts, Kuchenform, 20 cm

1) 10 Minuten vorheizen.

BROT UND PIZZA

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heiß-/Umluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einsatzebene	Temperatur [°C]	Einsatzebene	Temperatur [°C]		
Weißbrot	1	190	1	190	60-70	1-2 Stück, 500 g pro Stück 1)
Roggenbrot	1	190	1	180	30-45	Brotform
Brötchen	2	190	2 (1 und 3)	180	25-40	6-8 Brötchen auf Backblech 1)
Pizza	1	190	1	190	20-30	Fettpfanne 1)
Mürbeteigplätzchen	3	200	2	190	10~20	Backblech 1)

1) 10 Minuten vorheizen.

AUFLÄUFE

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heiß-/Umluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einsatzebene	Temperatur [°C]	Einsatzebene	Temperatur [°C]		
Nudelauflauf	2	180	2	180	40-50	Form
Gemüseauflauf	2	200	2	175	45-60	Form
Quiche	1	190	1	190	40-50	Form
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Form
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Form
Yorkshire-Pudding	2	220	2	210	20-30	6 Puddingformen 1)

1) 10 Minuten vorheizen.

FLEISCH

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heiß-/Umluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einsatzebene	Temperatur [°C]	Einsatzebene	Temperatur [°C]		
Rindfleisch	2	200	2	190	50-70	Rost und Fettpfanne
Schweinefleisch	2	180	2	180	90-120	Rost und Fettpfanne
Kalbfleisch	2	190	2	175	90-120	Rost und Fettpfanne

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heiß-/Umluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einsatzebene	Temperatur [°C]	Einsatzebene	Temperatur [°C]		
Roastbeef, englisch, rot	2	210	2	200	44-50	Rost und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, medium	2	210	2	200	51-55	Rost und Fettpfanne
Roastbeef, englisch, durchgebraten	2	210	2	200	55-60	Rost und Fettpfanne
Schweineschulter	2	180	2	170	120-150	Fettpfanne
Schweinshaxe	2	180	2	160	100-120	2 Stück in Fettpfanne
Lammfleisch	2	190	2	190	110-130	Keule
Hähnchen	2	200	2	200	70-85	Ganz, Fettpfanne
Truthahn/Pute	1	180	1	160	210-240	Ganz, Fettpfanne
Ente	2	175	2	160	120-150	Ganz, Fettpfanne
Gans	1	175	1	160	150-200	Ganz, Fettpfanne
Kaninchen	2	190	2	175	60-80	zerlegt
Hase	2	190	2	175	150-200	zerlegt
Fasan	2	190	2	175	90-120	Ganz, Fettpfanne

FISCH

GERICHT	Ober- und Unterhitze		Heiß-/Umluft		Garzeit [Min.]	Anmerkungen
	Einsatzebene	Temperatur [°C]	Einsatzebene	Temperatur [°C]		
Forelle/Seebrasse	2	190	2 (1 und 3)	175	40-55	3-4 Fische
Thunfisch/Lachs	2	190	2 (1 und 3)	175	35-60	4-6 Filets

Grillen

Heizen Sie den leeren Backofen immer 10 Minuten lang vor.

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten	
	Stück	g	Einsatzebene	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Filetsteaks	4	800	3	250	12-15	12-14
Beefsteaks	4	600	3	250	10-12	6-8
Würstchen	8	/	3	250	12-15	10-12
Schweinskotelett	4	600	3	250	12-16	12-14
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spieße	4	/	3	250	10-15	10-12
Hähnchenbrustfilet	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fischfilets	4	400	3	250	12-14	10-12
Belegte Toastbrote	4-6	/	3	250	5-7	/
Toast	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Heißluftgrillen

⚠ **Warnung!** Wählen Sie bei Verwendung dieser Funktion eine Höchsttemperatur von 200 °C.

GERICHT	Menge		Grillen		Garzeit in Minuten	
	Stück	g	Ebene	Temp. (°C)	1. Seite	2. Seite
Rollbraten (Puter)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Hähnchen (in 2 Hälften)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Hähnchenschlegel	6	-	3	200	15-20	15-18
Wachtel	4	500	3	200	25-30	20-25
Gemüsegratin	-	-	3	200	20-25	-
Stück Schnitzel	-	-	3	200	15-20	-
Makrelen	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Fischfilet	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

ⓘ Heizen Sie den leeren Backofen immer 10 Minuten lang vor.

GERICHT	Pizza-Funktion		Garzeit in Minuten	HINWEISE
	Einsatzebene	Temperatur (°C)		
Pizza, groß	1	200	15~25	Backblech
Pizza, klein	1	200	10~20	Backblech oder Rost
Brötchen	1	200	15~25	Backblech

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Pyrolytische Reinigung

⚠ **Warnung!** Der Backofen wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Wichtig! Die pyrolytische Reiningungsfunktion und das Kochfeld (falls bei diesem Gerät vorhanden) nicht gleichzeitig verwenden. Dies kann zu Überhitzung und Beschädigung des Geräts führen.

Vor der pyrolytischen Reinigung:

- Alle Teile aus dem Backofen entfernen.

ⓘ Zuerst die Einschubgitter entfernen, siehe "Entfernen der Einschubgitter".

- Backofentür richtig schließen.

1. Grobe Verschmutzungen vorher manuell entfernen.
2. Drücken Sie die Taste ☐ wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: ▭ .
   - “ **Pyro** " und ⊢----⊣ werden auf dem Display angezeigt.
   - Ein akustisches Signal ertönt. Dies erinnert Sie daran, dass Sie alle Teile aus dem Backofen nehmen sollen.
   - In der Temperaturanzeige erscheint „P1“ oder „P2“
   - In der Zeitanzeige erscheint "2:00" oder "2:30"
   - Dauer ⊢→⊣ blinkt etwa 5 Sekunden lang.
3. Während Dauer ⊢→⊣ blinkt, stellen Sie mit + oder — die gewünschte Dauer für den Vorgang ein:
   - 2:00 bei geringer Verschmutzung,
   - 2:30 bei starker Verschmutzung.
4. Die Taste für pyrolytische Selbstreinigung ▦ drücken, um die Reinigung zu starten.

   Wenn der Backofen aufheizt, geben die ansteigenden Balken des Symbols 🌡 an, dass die Temperatur im Innern des Backofens ansteigt.
   Wenn der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt und 🔑 erscheint im Display.

Nach Ablauf der pyrolytischen Reinigung zeigt das Display die Uhrzeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt. Sobald der Ofen abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal und die Backofentür wird entriegelt.

ⓘ Um die pyrolytische Reinigung jederzeit abzubrechen, drücken Sie die Taste ⏻ .

ⓘ Warten Sie mit der Benutzung des Ofens, bis die Ofentür entriegelt ist.

Abschaltzeit für pyrolytische Reinigung

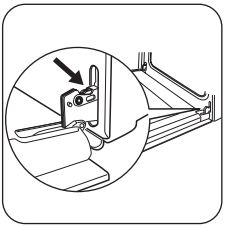
ⓘ Sie können die Abschaltzeit für die pyrolytische Reinigung auch mit der Uhrfunktion "Ende" einstellen →⊣ .

1. Wiederholen Sie obige Schritte von Schritt 1 bis Schritt 3.
2. Drücken Sie die Taste Uhrfunktion 🕘 .
   Das Display zeigt →⊣ und einen blinkenden Pfeil an.
3. Drücken Sie die Taste + oder — , um die gewünschte Abschaltzeit für die pyrolytische Reinigung auszuwählen.

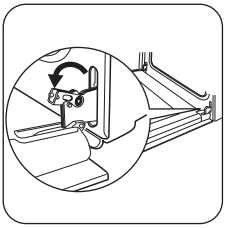
Reinigung der Backofentür

Die Backofentür ist mit vier Glasscheiben ausgestattet. Bauen Sie die Backofentür und die inneren Glasscheiben aus, um sie zu reinigen.

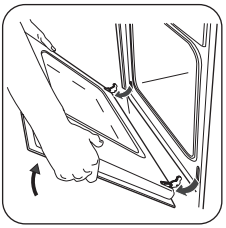
Ausbau von Backofentür und inneren Glasscheiben



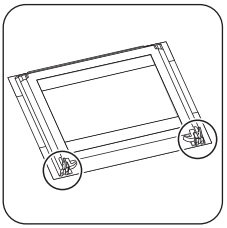
❶ Die Backofentür ganz aufklappen und an die beiden Türscharniere greifen.



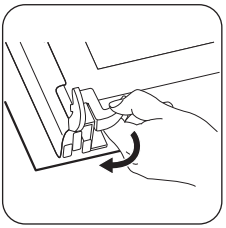
❷ Die Hebel an den beiden Scharnieren anheben und nach vorne klappen.



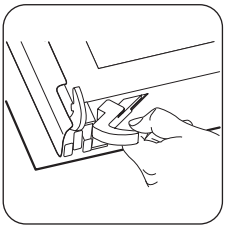
❸ Die Tür bis auf einen Winkel von 45° schließen. Dann nach vorne aus der Halterung herausziehen.



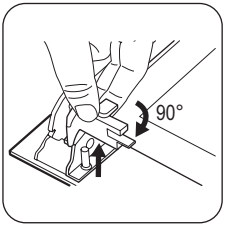
❹ Die Backofentür auf einer ebenen Fläche auf eine Decke legen.



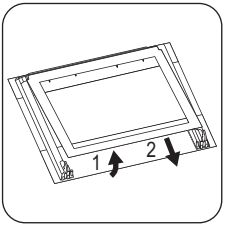
❺ Die Arretierung öffnen, um die inneren Glasscheiben zu entfernen.



❻



❼ Die beiden Befestigungen um 90° drehen und aus der Halterung nehmen.

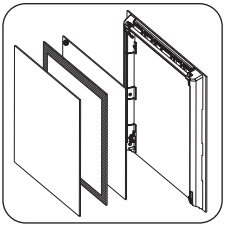


❽ Die Glasscheiben eine nach der anderen vorsichtig anheben und herausnehmen. Mit der obersten beginnen.

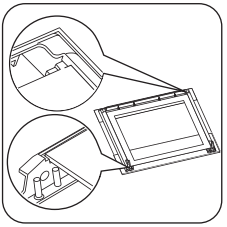
Die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel reinigen. Dann gründlich abtrocknen.

Einbau von Backofentür und Glasscheiben

Nach der Reinigung müssen Backofentür und Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



Die Glasscheiben sind markiert. Darauf achten, dass die Glasscheiben in der richtigen Reihenfolge wieder eingesetzt werden (siehe Abbildung).



Die inneren Glasscheiben wie in der folgenden Abbildung gezeigt in die richtigen Halterungen einsetzen.

Backofenlampe

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Backofen ausschalten.
- Sicherungen aus dem Sicherungskasten entfernen oder den Schutzschalter ausschalten.

ⓘ Ein Tuch auf den Backofenboden legen, um die Lampe und das Glas zu schützen.

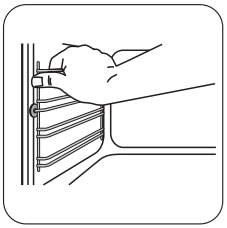
Austauschen der Backofenlampe/Reinigen der Glasabdeckung

⚠ **Warnung!** Bitte vorsichtig vorgehen! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

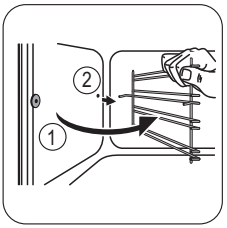
1. Die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
2. Die Glasabdeckung reinigen.
3. Die Backofenlampe gegen eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe auswechseln. Die neue Backofenlampe muss dieselben Eigenschaften wie die alte aufweisen.
4. Die Glasabdeckung wieder anbringen.

Einschubgitter

Abnehmen der Einschubgitter



❶ Ziehen Sie das Einschubgitter vorne von der Seitenwand weg.



❷ Ziehen Sie das Einschubgitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus.

Einsetzen der Einschubgitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einschubgitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

ⓘ Die abgerundeten Enden der Einschubgitter müssen nach vorne zeigen!

Was tun, wenn …

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet	Backofen einschalten.
	Die Tageszeit ist nicht eingestellt.	Die Uhr einstellen.
	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Einstellungen nachprüfen.
	Die Abschaltautomatik ist aktiv.	Siehe „Abschaltautomatik".
	Die Einschaltsperre ist aktiviert.	Siehe „Ausschalten der Einschaltsperre".

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
	Der Demo-Betrieb ist aktiviert.	Siehe „Demo-Betrieb".
In der Anzeige erscheint der Fehlercode „F..".	Ein elektronischer Fehler ist aufgetreten.	Notieren Sie den Fehlercode und wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Backofenlampe funktioniert nicht	Die Backofenlampe ist defekt.	Backofenlampe austauschen.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehenlassen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Dieses befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Backofeninnenraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

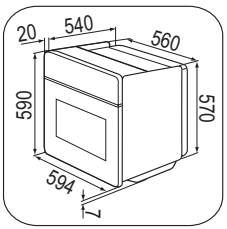
Modell (MOD.) .....

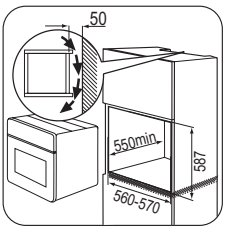
Produktnummer (PNC) .....

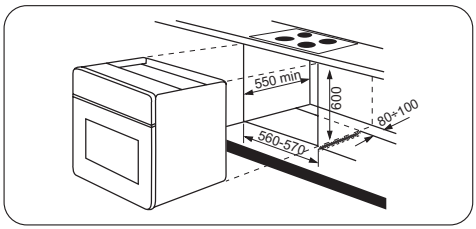
Seriennummer (S.N.) .....

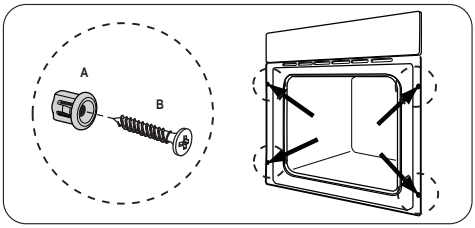
Montage

⚠ **Warnung!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".









Elektrischer Anschluss

Warnung! Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Elektrischer Anschluss

Warnung! Der elektrische Anschluss darf nur von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

Dieses Gerät wird lediglich mit einem Netzkabel geliefert.

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

Inhoud

Veiligheidsinformatie _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 55
Beschrijving van het product _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 58
Voor het eerste gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 58
Dagelijks gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 59
Nuttige aanwijzingen en tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 63
Bereidingstabel _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 64
Onderhoud en reiniging _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 68
Problemen oplossen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 70
Montage _ 71
Aansluiting aan het elektriciteitsnet _ _ _ _ _ _ _ 72
Milieubescherming _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 72

Wijzigingen voorbehouden

⚠ Veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding zorgvuldig alvorens het apparaat te installeren of te gebruiken:

- Voor uw eigen veiligheid en de veiligheid van uw eigendommen
- Uit respect voor het milieu
- Voor de correcte werking van het apparaat.

Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve installatie of foutief gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Mensen, met inbegrip van kinderen, met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen en kleine huisdieren uit de buurt van het apparaat als de deur open is of als het apparaat aan staat. Gevaar voor letsel of ander permanent lichamelijk letsel.
- Maak gebruik van de Switch-on-vergrendeling of de Key lock-functie indien het apparaat hiermee is uitgerust. Dit voorkomt dat kinderen en kleine huisdieren het apparaat per ongeluk aan zetten.

Algemene veiligheid

- Verander de specificaties van dit product niet. Risico op letsel en beschadiging van het apparaat.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.

Montage

- Alleen een bevoegd elektriciën mag het apparaat installeren en aansluiten. Neem contact op met een erkend servicecentrum. Dit om lichamelijk letsel of structurele schade te voorkomen.
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het voor het eerst in gebruik neemt. Verwijder niet het typeplaatje. Dit kan de garantie ongeldig maken.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, recyclingvoorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektra of gas, etc.).
- Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is getrokken tijdens de installatie.
- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat. Het apparaat is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen. Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.
- U dient te beschikken over de juiste isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De schokbeschermingsonderdelen moeten zo worden bevestigd dat zij niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap.

- Sommige delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat aan op de meubels en zorg dat er geen vrije ruimtes zijn. Dit voorkomt elektrische schokken, omdat u niet per ongeluk gevaarlijke onderdelen kunt aanraken.
- Zorg dat de keukenkast de benodigde afmetingen heeft voordat u met de installatie begint.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat met de achterkant en één zijkant tegen het hogere apparaat. De andere kant moet worden geplaatst tegen een apparaat met dezelfde hoogte.
- Het apparaat kan niet op een voetstuk worden geplaatst.
- Ingebouwde ovens en ingebouwde fornuizen worden bevestigd met een speciaal aansluitsysteem. Om schade aan het apparaat te voorkomen dient u alleen een apparaat te gebruiken met apparaten van dezelfde fabrikant.

Elektrische aansluiting

- Dit apparaat moet geaard worden.
- Zorg er voor dat het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met de stroomtoevoer in uw huis.
- Informatie over het voltage vindt u op het typeplaatje.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd schokvrij stopcontact.
- Houd kabels bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten uit de buurt van de hete deur van het apparaat.
- Gebruik geen meerwegsstekkers, -aansluitingen en verlengkabels. Er kan brand ontstaan.
- Vervang of verander de hoofdkabels niet zelf. Neem contact op met de service-afdeling.
- Zorg ervoor dat de stroomsnoeren (indien van toepassing) en kabel niet knakken of beschadigd raken achter het apparaat.
- Zorg ervoor dat de aansluiting op het net toegankelijk is na de installatie.
- Trek niet aan het snoer om het apparaat los te koppelen van de netvoeding. Trek altijd aan de stekker - indien van toepassing.

Gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Zo voorkomt u lichamelijk letsel of schade aan eigendommen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten, en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat. Er kan brand of een explosie ontstaan.
- De binnenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Er kunnen brandwonden ontstaan. Gebruik handschoenen wanneer u toebehoren of potten plaatst of verwijdert.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van toebehoren om schade aan de emaille van de oven te voorkomen.
- Sta niet te dicht bij het apparaat als u de deur van het apparaat opent als deze aan staat. Er kan hete stoom ontsnappen. Er kunnen brandwonden ontstaan.
- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
  - plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie;
  - plaats heet water niet direct in het apparaat;
  - haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
- Verkleuring van het emaille heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat
- Gebruik dit apparaat niet als het contact maakt met water. Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- De deur dient altijd gesloten te worden bij het koken, ook tijdens het grillen.

Onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderhoud verricht. U kunt zich verbranden. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.

- Houd het apparaat altijd schoon. Opeenhopingen van vetten of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken.
- Regelmatig reinigen voorkomt dat het oppervlaktemateriaal van de oven achteruitgaat.
- Voor uw persoonlijke veiligheid en de veiligheid van uw eigendommen dient u het apparaat alleen met water en zeep te reinigen. Gebruik geen ontvlambare producten of bijtende producten.
- Reinig het apparaat niet met stoomreinigers, hogedrukreinigers, scherpe voorwerpen, schuurmiddelen, schuursponzen en vlekverwijderaars
- Reinig de glazen ovendeur niet met schurende reinigingsmiddelen of een metalen schraper. Het hittebestendige oppervlak van de binnenruit kan hierdoor breken en versplinteren.
- Als de glasplaten beschadigd raken, worden deze zwak en kunnen breken. U dient deze te vervangen. Neem contact op met het servicecentrum.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het katalytisch emaille niet (indien van toepassing).

Pyrolytische reiniging

- Laat het apparaat tijdens het Pyrolytisch reinigen niet onbeheerd achter.
- Probeer de deur niet te openen en schakel de stroom niet uit tijdens de pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt tijdens de pyrolytische reiniging. Het apparaat wordt zeer heet Er kunnen brandwonden ontstaan.
- Tijdens de pyrolytische reiniging kan hardnekkig vuil het email verkleuren. Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat.

Ovenlampje

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u de ovenlamp vervangt. Er bestaat risico op elektrische schokken!

Service-afdeling

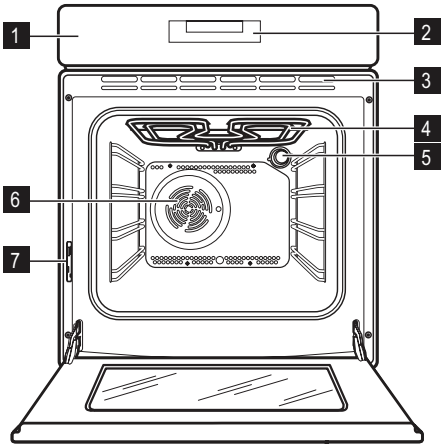
- Alleen een bevoegd servicemonteur mag dit apparaat repareren. Neem contact op met de service-afdeling.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Afvalverwerking van het apparaat

- Om lichamelijk letsel of schade te voorkomen
  - Trek de stekker uit het stopcontact.
  - Snijd het netsnoer door en gooi het weg.
  - Verwijder de deurvergrendeling. Dit voorkomt dat kinderen of kleine huisdieren in het apparaat opgesloten raken. Er bestaat een gevaar voor verstikking.

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Digitaal display
3 Luchtopeningen voor koelventilator
4 Verwarmingselement
5 Ovenlampje
6 Ventilator
7 Typeplaatje

Ovenaccessoires

- **Ovenrek**
  Voor servies, bak- en braadvormen.
- **Vlakke bakplaat**
  Voor gebak en koekjes
- **Braadpan**
  Om te bakken en te braden of om vet op te vangen.

Voor het eerste gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Eerste reiniging

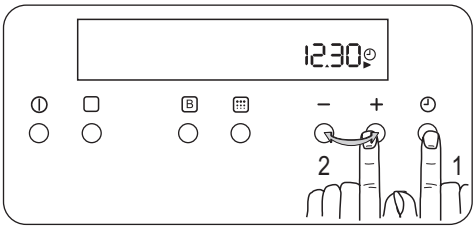
- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik

⚠ **Let op!** Gebruik geen schuurmiddelen! De oppervlakken zouden beschadigd kunnen worden.
Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Dagtijd instellen en wijzigen

ⓘ Stel voor het eerste gebruik van de oven de tijd in.

Wanneer de oven voor het eerst op de elektriciteit wordt aangesloten of na een stroomstoring, knippert het symbool voor de tijd ◴ en ▶ automatisch.



Stel de juiste tijd in met + of — .

Tijd veranderen

1. Druk meerdere malen op de toets ◴ tot het gewenste symbool ◴ knippert.
2. Stel de juiste tijd in met + of — .

Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.

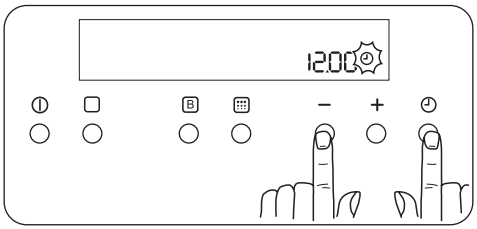
Demofunctie

U kunt met de demofunctie de oven testen of alle bedieningsstappen bekijken. De oven wordt niet warm.
U kunt de demofunctie alleen gebruiken wanneer het apparaat voor het eerst is ingeschakeld of wanneer er een stroomonderbreking heeft plaatsgevonden en "12:00" en ⏲ op het display knipperen.

De demofunctie inschakelen

1. Druk op de toets ⏲ gedurende ong. 2 seconden. Er klinkt een geluidssignaal.
2. Druk op de toetsen ⏲ en " — " tegelijkertijd. Er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt "12:00".

ⓘ Als ⏲ op het display verschijnt, is de demofunctie ingeschakeld.



De demofunctie uitschakelen

1. Schakel de oven uit.
2. Volg de bovenstaande procedure opnieuw.

ⓘ Indien er een stroomonderbreking is, wordt de demofunctie opgeslagen.

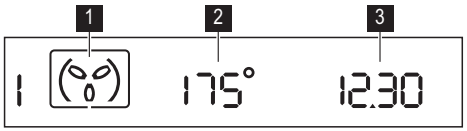
Voorverwarmen

Stel de functie Onder- bovenwarmte en een maximum temperatuur in en laat de oven gedurende 45 minuten verwarmen (raadpleeg "De ovenfunctie instellen"). Dit is om eventuele restanten van het ovenoppervlak weg te branden. De accessoires kunnen heter worden dan tijdens normaal gebruik. Tijdens deze periode kunt u een bepaalde geur ruiken. Dit is normaal. Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is.

Dagelijks gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Het display

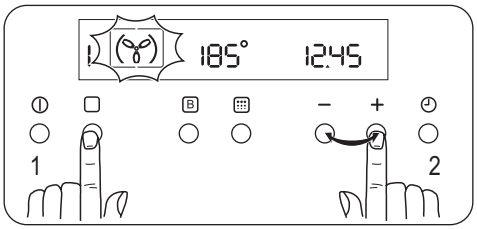


1 Bereidingsfunctie
2 Temperatuur
3 Tijd

Toets	Functie	Beschrijving
⏻	AAN/UIT	Het apparaat in- of uitschakelen.
☐	FUNCTIEKNOP	Ovenfunctie instellen.
B	SNELWARMFUNCTIE	Snelwarmfunctie inschakelen.
▦	PYROLYTISCHE REINIGING	Het starten van de pyrolytische reiniging.

Toets	Functie	Beschrijving
+ / —	PLUS, MINUS	Om de (temperatuur- en tijd)waarden in te stellen.
	KLOK	Klokfunctie instellen.

De ovenfunctie instellen



1. Druk meerdere malen op de toets ☐ tot het gewenste functielampje knippert.

   Er verschijnt een automatische weergave van de temperatuur op het display. Als u deze temperatuur niet wijzigt binnen ongeveer 5 seconden, begint de oven met verwarmen.
2. Wijzig met + of — de temperatuur.

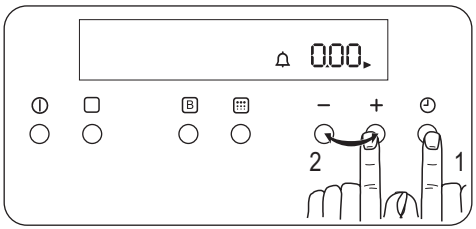
ⓘ Indien er een stroomonderbreking is, onthoudt het apparaat alle instellingen voor ongeveer 3 minuten. Indien het apparaat na 3 minuten nog zonder stroom is, moet u de instellingen (ook het tijdstip van de dag) opnieuw instellen.

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Toepassing
	Hetelucht	Voor het braden of braden en bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meer dan één steunhoogte, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht. **Vooraf ingestelde temperatuur: 175ºC**
	Boven- en onderwarmte	Verwarmt de oven met zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement. Voor bakken en braden op één ovenniveau. **Vooraf ingestelde temperatuur: 200°C**
	Kleine grill	Voor het grillen van plat voedsel in kleine hoeveelheden op het midden van de rooster. Voor het maken van toast. **Vooraf ingestelde temperatuur: 250°C**
	Grillen met hete lucht	Het grillelement en de ventilator van de oven circuleren hete lucht rond de gerechten. Voor het bakken van grote stukken vlees. **Vooraf ingestelde temperatuur: 180°C** **Belangrijk!** Maximale temperatuur voor deze functie: 200 °C.
	Pizzafunctie	Het onderste element geeft directe warmte af voor de onderkant van de pizza-, quiche- of taartbodem, als de ventilator de lucht rond het beleg of de taartvullingen laat circuleren. **Vooraf ingestelde temperatuur: 175°C**

Ovenfunctie		Toepassing
	Grote grill	Het verwarmingselement van de grote grill is ingeschakeld. Voor het grillen van plat voedsel in grote hoeveelheden. Voor het maken van toast. **Vooraf ingestelde temperatuur: 250°C**
	Onderwarmte -element	De warmte komt alleen van de onderkant van de oven. Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem. **Vooraf ingestelde temperatuur: 250°C**
	Bovenste verwarmingselement	Verwarmt alleen van de bovenkant van de oven. Voor het afbakken van gare gerechten. **Vooraf ingestelde temperatuur: 250 °C**
	Ontdooien	Voor het ontdooien van diepvriesvoedsel. Geschikt voor het ontdooien van kwetsbaar voedsel, bijv. taarten met roomvulling, ijstaarten, gebak, brood en ander eten dat met gist is bereid.
	Pyrolytische reiniging	Hardnekkig vuil verwijderen.

De klokfuncties instellen



1. Druk meerdere malen op de toets ◷ tot het gewenste functielampje knippert.
2. Om de tijd in te stellen voor de kookwekker 🔔, bereidingsduur |→| of einde bereiding →|, gebruikt u de + of — -toets.

Het controlelampje voor de betreffende functie gaat branden.
Wanneer de tijd is verstreken, knippert het functielampje en klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal.

ⓘ Bij de functies Bereidingsduur |→| en Einde →| schakelt de oven zichzelf automatisch uit.

3. Druk op een willekeurige toets om het signaal te stoppen.

De klokfuncties uitschakelen

1. Druk meerdere malen op de toets ◷ tot het gewenste functielampje en ▶ knipperen.
2. Druk meerdere malen op de toets " — " tot de tijd "00:00" is.

Klokfunctie		Toepassing
◷	Tijdstip van de dag	Toont de tijd. Met deze functie kunt u de tijd instellen, veranderen of opvragen.
🔔	Kookwekker	Voor het instellen van een afteltijd. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal. **Deze functie is niet van invloed op de werking van de oven.**
|→|	Duur	Om in te stellen hoelang de oven gebruikt moet worden.
→|	Einde	Hier stelt u de tijd in waarna u wilt dat de oven uitschakelt.

Bereidingsduur I→I en Einde →I kunnen gelijktijdig worden gebruikt, wanneer de oven op een later tijdstip automatisch wordt in- en uitgeschakeld. Stel in dit geval eerst de Bereidingsduur I→I in en daarna Einde →I .

Extra functies

Geluidsignaal

Geluidssignaal uitschakelen

1. Met de toets Aan/Uit de oven uitschakelen ⏻ .
2. Houd de ☐ en + -knoppen ingedrukt tot u een geluidssignaal hoort (circa 2 seconden).

Het geluidssignaal werkt niet.

Geluidssignaal inschakelen

1. Houd de ☐ en + -knoppen ingedrukt tot u een geluidssignaal hoort (circa 2 seconden).
2. Het geluidssignaal werkt weer.

Automatische uitschakeling

De oven wordt na enige tijd uitgeschakeld

- als u het apparaat niet uitschakelt
- als u de oventemperatuur niet verandert

In het temperatuurdisplay knippert de laatst ingestelde temperatuur.

Oventemperatuur	Uitschakeltijd
30 °C -120 °C	12,5 u.
120 °C - 200 °C	8,5 u.
200 °C -250 °C	5,5 u.
250 °C -maximum °C	3,0 u.

Schakel na een automatische uitschakeling de oven volledig uit. Vervolgens schakelt u het apparaat opnieuw in.

Belangrijk! Als u de klokfunctie op Bereidingsduur I→I of Einde →I instelt, wordt de automatische uitschakeling gedeactiveerd.

Beveiliging inschakelen

Wanneer de inschakelblokkering ingeschakeld is, kunt u de oven niet bedienen.

Inschakelblokkering inschakelen

1. Met de toets Aan/Uit de oven uitschakelen ⏻ .
2. Druk tegelijkertijd op de Keuze ☐ en — tot het display "SAFE" weergeeft. De inschakelblokkering is ingeschakeld.

Inschakelblokkering uitschakelen

Volg dezelfde procedure om de inschakelblokkering uit te schakelen.

Restwarmtefunctie

Met de Tijdsduurfunctie schakelt de oven automatisch enkele minuten voor de tijdsperiode is verstreken, uit. De oven maakt gebruik van de restwarmte om het gerecht te voltooien zonder energie te verbruiken.

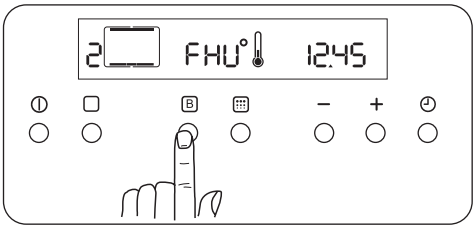
Belangrijk! De Restwarmtefunctie is alleen beschikbaar als de Tijdsduur langer dan 15 minuten is.

Snelwarmfunctie

Met de extra snelwarmfunctie verkort u de opwarmtijd. U kunt deze functie bij alle bereidingsfuncties gebruiken.

Belangrijk! Leg te bereiden levensmiddelen pas in de oven, als het snelverwarmen beëindigd is.

1. Ovenfunctie instellen.
   Wijzig de aanbevolen temperatuur indien nodig.
2. Druk op de B -toets. Op het display verschijnt "FHU" en de Snelwarmfunctie werkt.



3. Wanneer het snel verwarmen is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en gaat "FHU" uit.
   De oven verwarmt nu in de vooraf ingestelde ovenfunctie en temperatuur verder.
4. Gerecht in de oven plaatsen.

Foutcode

Als sommige parameters niet correct zijn, zal de controle-eenheid de geactiveerde functies uitschakelen en wordt de overeenkomstige foutcode weergegeven op het display. Raadpleeg "Problemen oplossen".

Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als u het apparaat uitschakelt, blijft de koelventilator werken tot de oven is afgekoeld.

Veiligheidsthermostaat

Om te voorkomen dat de oven oververhit raakt (door onjuist gebruik van het apparaat of vanwege defecte onderdelen), heeft de oven een veiligheidsthermostaat die indien nodig de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Nuttige aanwijzingen en tips

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

- Het apparaat heeft vier inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- U kunt op 2 niveaus tegelijk gerechten bereiden. Plaats de roosters op niveau 1 en 3.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voordurend de stoom recycled. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een stoom bevattende atmosfeer en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deuren condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat opent tijdens de werking van het apparaat. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie als u kookt. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

Taarten bakken

- De beste temperatuur voor het bakken van taarten is tussen de 150 °C en 200 °C.
- Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor.
- Doe de ovendeur niet open voordat driekwart van de ingestelde baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijk gebruikt, houd dan één niveau vrij tussen de platen.

Vlees en vis bereiden

- Bereid geen vlees met een gewicht van minder dan 1 kg. Het bereiden van te kleine hoeveelheden maakt het vlees droog.
- Om rood vlees van buiten goed gaar en van binnen sappig te houden, stelt u de temperatuur in tussen de 200 °C-250 °C.
- Voor wit vlees, gevogelte en vis dient u de temperatuur tussen de 150°C-175°C in te stellen.
- Gebruik een lekbak voor zeer vet voedsel, om te voorkomen dat er vlekken op de oven komen die mogelijk permanent zijn.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleesvocht niet wegloopt.
- Giet een beetje water in de lekbak om te veel rookvorming in de oven te voorkomen tijdens roosteren. Om rookcondensatie te voorkomen dient u telkens een beetje water toe te voegen als dit opgedroogd is.

Bak- en braadschema

GEBAK

GERECHT	Boven- en onderwarmte		Hetelucht		Bereidingstijd [min]	Opmerkingen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	2 (1 en 3)	160	45-60	In cakevorm
Zandtaartdeeg	2	170	2 (1 en 3)	160	24-34	In cakevorm
Karnemelk kwarktaart	1	170	2	160	60-80	In cakevorm 26 cm
Appelgebak (appeltaart)	1	170	2 links + rechts	160	100-120	2 cakevormen van 20 cm op het grillrooster
Strudel	2	175	2	150	60-80	Op bakplaat
Confituurtaart	2	170	2	160	30-40	In cakevorm 26 cm
Fruitcake	2	170	2	155	60-70	In cakevorm 26 cm
Biscuittaart (botervrije biscuittaart)	2	170	2	160	35-45	In cakevorm 26 cm
Kerstcake/rijke fruitcake	2	170	2	160	50-60	In cakevorm 20 cm
Pruimentaart	2	170	2	160	50-60	In broodvorm [1]
Kleine cakes	3	170	3 (1 en 3)	160	20-30	Op vlakke bakplaat
Koekjes	3	150	3	150	20-30	Op vlakke bakplaat [1]
Schuimpjes	3	100	3	100	90-120	Op vlakke bakplaat
Broodjes	3	190	3	180	15-20	Op vlakke bakplaat [1]
Soesjes	3	190	3	180	25-35	Op vlakke bakplaat [1]
Taartjes	3	180	2	170	45-70	In cakevorm 20 cm
Victoriataart	1 of 2	180	2	170	40-55	Links + rechts in cakevorm van 20 cm

1) Warm de oven 10 minuten voor.

BROOD EN PIZZA

GERECHT	Boven- en onder-warmte		Hetelucht		Bereidings-tijd [min]	Opmerkingen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Wit brood	1	190	1	190	60-70	1 -2 stukken, 500 gram per stuk 1)
Roggebrood	1	190	1	180	30-45	In broodvorm
Broodjes	2	190	2 (1 en 3)	180	25-40	6 - 8 broodjes op een vlakke bakplaat 1)
Pizza	1	190	1	190	20-30	In diepe braadpan 1)
Scones	3	200	2	190	10~20	Op vlakke bakplaat 1)

1) Warm de oven 10 minuten voor.

OVENSCHOTELS

GERECHT	Boven- en onder-warmte		Hetelucht		Bereidings-tijd [min]	Opmerkingen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Pastaflan	2	180	2	180	40-50	In vorm
Groententaart	2	200	2	175	45-60	In vorm
Quiches	1	190	1	190	40-50	In vorm
Lasagne	2	200	2	200	25-40	In vorm
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	In vorm
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 puddingvormen 1)

1) Warm de oven 10 minuten voor.

VLEES

GERECHT	Boven- en onder-warmte		Hetelucht		Bereidings-tijd [min]	Opmerkingen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	2	190	50-70	Op ovenrooster en diepe braad-pan
Varkensvlees	2	180	2	180	90-120	Op ovenrooster en diepe braad-pan
Kalfsvlees	2	190	2	175	90-120	Op ovenrooster en diepe braad-pan

GERECHT	Boven- en onder-warmte		Hetelucht		Bereidings-tijd [min]	Opmerkingen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Engelse rosbief rood	2	210	2	200	44-50	Op ovenrooster en diepe braad-pan
Engelse rosbief medium	2	210	2	200	51-55	Op ovenrooster en diepe braad-pan
Engelse rosbief doorbakken	2	210	2	200	55-60	Op ovenrooster en diepe braad-pan
Varkensschouder	2	180	2	170	120-150	In diepe braadpan
Varkensschenkel	2	180	2	160	100-120	2 stukken in diepe braadpan
Lamsvlees	2	190	2	190	110-130	Bout
Kip	2	200	2	200	70-85	Alles in diepe braadpan
Kalkoen	1	180	1	160	210-240	Alles in diepe braadpan
Eend	2	175	2	160	120-150	Alles in diepe braadpan
Gans	1	175	1	160	150-200	Alles in diepe braadpan
Konijn	2	190	2	175	60-80	In stukken gesneden
Haas	2	190	2	175	150-200	In stukken gesneden
Fazant	2	190	2	175	90-120	Alles in diepe braadpan

VIS

GERECHT	Boven- en onder-warmte		Hetelucht		Bereidings-tijd [min]	Opmerkingen
	Niveau	Temp [°C]	Niveau	Temp [°C]		
Forel/zeebrasem	2	190	2 (1 en 3)	175	40-55	3-4 vissen
Tonijn/zalm	2	190	2 (1 en 3)	175	35-60	4-6 filets

Grillen

Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd (minuten)	
	Stuks	gr	niveau	Temp. (°C)	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	3	250	12-15	12-14
Biefstuk	4	600	3	250	10-12	6-8

GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd (minuten)	
	Stuks	gr	niveau	Temp. (°C)	1e kant	2e kant
Worstjes	8	/	3	250	12-15	10-12
Varkenskotelet	4	600	3	250	12-16	12-14
Kip (in 2 helften)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Spiesen	4	/	3	250	10-15	10-12
Kippenborst	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Visfilet	4	400	3	250	12-14	10-12
Geroosterde sandwich-es	4-6	/	3	250	5-7	/
Geroosterd brood	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grillen met hete lucht

⚠ **Waarschuwing!** Gebruik deze functie met een maximale temperatuur van 200°C.

GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd (minuten)	
	Stuks	gr	niveau	Temp. (°C)	1e kant	2e kant
Rollade (kalkoen)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Kip (in twee helften)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kippenpoten	6	-	3	200	15-20	15-18
Kwartel	4	500	3	200	25-30	20-25
Groentegratin	-	-	3	200	20-25	-
stuks Jakobsschelpen	-	-	3	200	15-20	-
Makreel	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Vismoten	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Pizza

ℹ Verwarm de lege oven 10 minuten voor.

GERECHT	Pizzafunctie		Bereidingstijd (minuten)	AANTEKENINGEN
	Niveau	temp.°C		
Pizza , groot	1	200	15~25	Op vlakke bakplaat
Pizza, klein	1	200	10~20	Op vlakke bakplaat of op ovenrooster

GERECHT	Pizzafunctie		Bereidingstijd (minuten)	AANTEKENINGEN
	Niveau	temp.°C		
Broodjes	1	200	15~25	Op vlakke bakplaat

Onderhoud en reiniging

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Pyrolytische reiniging

⚠ **Waarschuwing!** De oven wordt zeer heet. Er kunnen brandwonden ontstaan!

Belangrijk! Gebruik niet de functie pyrolytisch reinigen en de kookplaat op hetzelfde moment (als dit bij het apparaat is geïnstalleerd). Het kan leiden tot oververhitting en schade aan het apparaat.

Voor pyrolytische reiniging:

- Verwijder alle onderdelen van de oven.

ℹ Raadpleeg het hoofdstuk "De geleiderails verwijderen" om de geleiderails te verwijderen.

- Sluit de ovendeur op de juiste wijze.

1. Grove vervuilingen dienen handmatig verwijderd te worden.
2. Druk op ☐ tot het display ▭ weergeeft.
   - " **Pyro** -symbool en ⊢----⊣ worden weergegeven op het display.
   - Er klinkt een geluidssignaal. Dit is om u eraan te herinneren alle onderdelen uit de oven te verwijderen.
   - De temperatuurdisplay toont „P1“ of „P2“
   - De klokdisplay toont "2:00" of "2:30"
   - Duur ⊢→⊣ knippert ongeveer 5 seconden.
3. Terwijl Bereidingsduur ⊢→⊣ knippert, gebruikt u + of — om de lengte van de procedure in te stellen:
   - 02:00:00 voor een lage vuilgraad,
   - 02:30:00 voor een hoge vuilgraad.
4. Druk op de Pyrolytisch reinigen ▦ -toets om het reinigen te starten.
   Als de oven begint op te warmen, geven de stijgende streepjes op het symbool 🌡 aan dat de temperatuur in de oven stijgt.
   Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, vergrendelt de deur en 🔒 verschijnt op het display.

Na afloop van de pyrolytische zelfreiniging geeft het display de tijd van de dag aan. De ovendeur blijft vergrendeld. Zodra de oven is afgekoeld, klinkt een geluidssignaal en wordt de ovendeur ontgrendeld.

ℹ Om de pyrolytische reinigingscyclus op elk moment te onderbreken, drukt u op de ⏻ -knop.

ℹ Zodra de ovendeur is ontgrendeld, kunt de oven weer gebruiken.

Uitschakeltijd voor pyrolytische reiniging

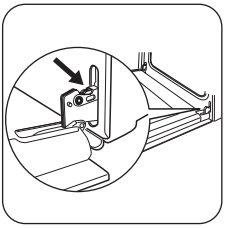
ℹ U kunt ook de uitschakeltijd van de pyrolytische reiniging instellen met de klokfunctie Einde →⊣.

1. Herhaal bovenstaande procedure van punt 1 tot punt 3.
2. Druk op de tijdfunctietoets 🕘.
   Op het display verschijnt →⊣ en het knipperende pijltjessymbool.
3. Druk op + of — om de gewenste eindtijd voor de cyclus te kiezen.

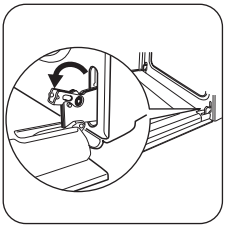
De ovendeur reinigen

De ovendeur heeft vier panelen van glas.
Haal de ovendeur en de interne glaspanelen eruit voor reiniging.

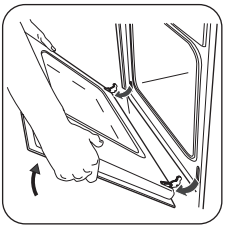
De ovendeur en de glaspanelen verwijderen



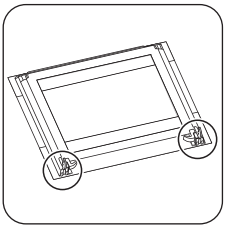
❶ Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



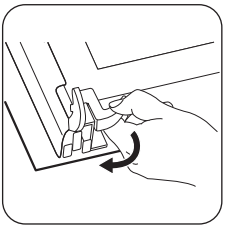
❷ Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



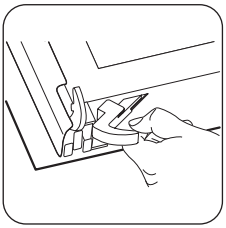
❸ Sluit de ovendeur tot ongeveer 45°. Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



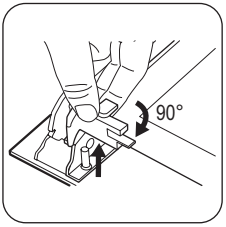
❹ Leg de deur op een stabiele ondergrond, op een zachte doek.



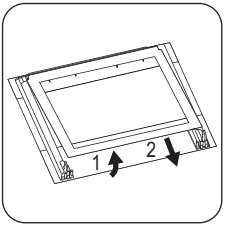
❺ Maak het vergrendelingssysteem open om het binnenste glaspaneel te verwijderen.



❻



❼ Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.

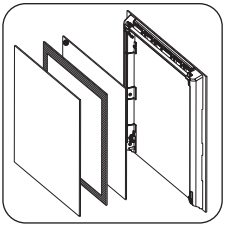


❽ Til de glaspanelen voorzichtig op en haal ze één voor één uit de deur. Begin met het bovenste paneel.

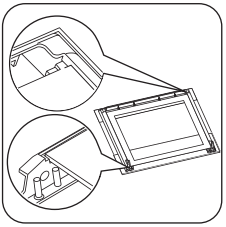
Reinig de glaspanelen met een sopje Droog ze zorgvuldig af

De deur en de glaspanelen terugplaatsen

Als u de glaspanelen en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug Voer hiervoor de stappen in omgekeerde volgorde uit.



De glazen panelen zijn gemarkeerd. Zorg ervoor dat u de glaspanelen in de juiste volgorde terugplaatst zoals aangegeven op de afbeelding.



Zorg ervoor dat u de binnenste glaspanelen in de juiste zittingen plaatst, zoals de afbeelding aangeeft.

Ovenlampje

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- De oven uitschakelen
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast of schakel de stroomonderbreker uit.

ⓘ Leg een doek op de bodem van de oven om het ovenlampje en het afdekglaasje te beschermen.

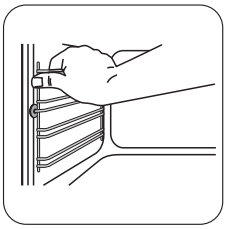
Het ovenlampje vervangen/afdekglaasje schoonmaken

⚠ **Waarschuwing!** Wees voorzichtig! Er bestaat risico op elektrische schokken!

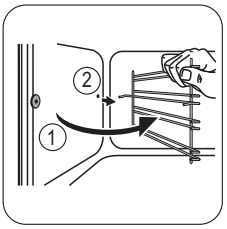
1. Draai het glazen kapje naar links en verwijder het
2. Reinig het glazen kapje
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300°C hittebestendig ovenlampje. Nieuwe ovenlampjes dienen dezelfde parameters te hebben als de vorige.
4. Plaats het afdekglaasje terug.

Inschuifrails

Inschuifrails uitnemen



❶ Trek de rails bij de voorkant uit de zijwand.



❷ Trek de rails bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.

Installeren van de inschuifrails

Installeer de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

ⓘ De afgeronde uiteinden van de inschuifrails moeten naar voren wijzen!

Problemen oplossen

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet warm.	De oven staat uit	Schakel de oven in.
	De tijd is niet ingesteld	Klok instellen
	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Instellingen controleren
	Automatische veiligheidsuitschakeling is actief	Raadpleeg “Automatisch uitschakelen”
	De inschakelblokkering is ingeschakeld	Raadpleeg "Inschakelblokkering uitschakelen"

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De zekering in de zekeringkast is gesprongen.	Controleer de zekering Als de zekering meer dan een keer springt, raadpleeg dan een bevoegde elektricien.
	Demo-functie is aan	Raadpleeg "Demo-functie"
De display toont een foutcode "F.."	Er is een elektronische fout.	Schrijf de foutcode op en neem contact op met de klantenservice.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de klantenservice.

De benodigde gegevens voor de service-afdeling staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

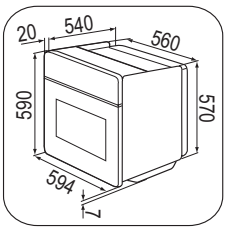
Model (MOD.) .....

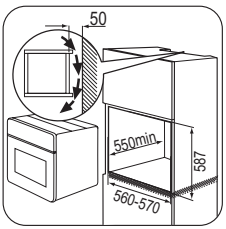
Productnummer (PNC) .....

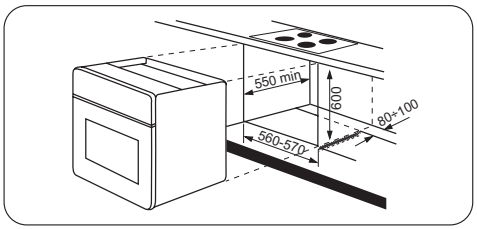
Serienummer (S.N.) .....

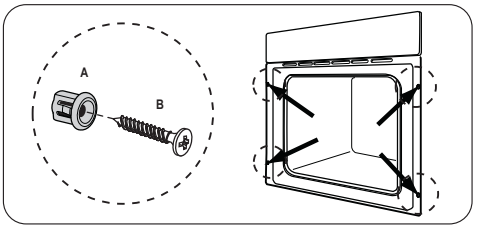
Montage

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.









Aansluiting aan het elektriciteitsnet

⚠ **Waarschuwing!** Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.

Elektrische installatie

⚠ **Waarschuwing!** De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon.

ⓘ De fabrikant is niet aansprakelijk als u de veiligheidsmaatregelen in het hoofdstuk "Veiligheid" niet opvolgt.

Dit apparaat wordt alleen geleverd met een netsnoer.

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal
Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik. Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.

Benötigen Sie Zubehör, Verbrauchsmaterial und Ersatzteile? Dann besuchen Sie bitte unseren Onlineshop unter:
www.zanussi.de

Voor het on-line bestellen van accessoires, consumables en onderdelen gaat u naar de 'webwinkel' op:
www.zanussi.nl

397148201-B-032010